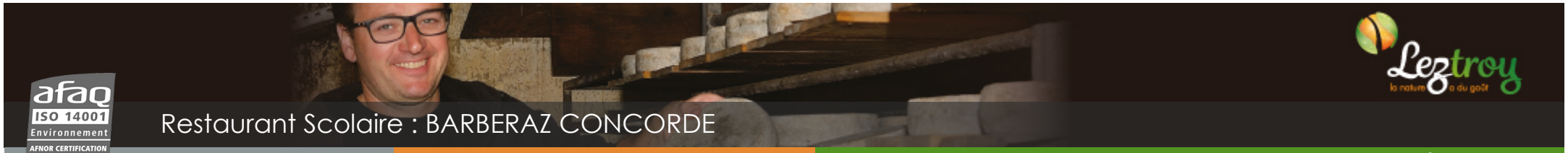

Restaurant Scolaire : BARBERAZ CONCORDE

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE MARS 2025

Semaine	lundi	mardi	jeudi	vendredi
11	lundi 10 mars	mardi 11 mars	jeudi 13 mars	Menu Irlandais 14/03
	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Raviolis Champignons & Aïl des Ours BIO de **Royans**, sauce Crémée au Pesto Emmental Râpé **Français** Flan Vanille **Leztroy** au Lait BIO de **Minzier**	Sauté de Filet de Poulet **Français Nouvelle Agriculture** à l'Italienne Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf Purée Carottes BIO & Cumin Meule de Savoie BIO Pomme BIO de **Chez Lacroix, Cercier**	Salade Verte, Vinaigrette **Leztroy** & Dès de Gruyère IGP Lasagnes **Leztroy** au Boeuf BIO **Français** Compotée Pomme & Abricot BIO **Lezsaisons**	Soupe de Panais & Légumes BIO **Lezsaisons** Chipolata Grillée de **La Salaison du Mont-Charvin, Doussard** Écrasé de Pommes de Terre BIO Petits-Pois cuits à l'Etuvée Tarte façon Cheesecake **Leztroy**
12	lundi 17 mars	mardi 18 mars	jeudi 20 mars	vendredi 21 mars
	Velouté de Poireaux BIO **Lezsaisons** Croziflette Savoyarde aux Crozets BIO **Alpina Savoie** et Reblochon AOP Clémentine	Saucisson de **La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron** & Cornichon Quiche au Fromage, Œufs & Lait BIO de **La Ferme de Minzier** Boulghour BIO Gonflé Epinards BIO **Français** Crémeux au Lait BIO du **Crêt Joli** Purée Pomme & Poire **Lezsaisons**	Macédoine de Légumes, Navets & Carottes BIO Brandade de Colin aux Pommes de Terre BIO Fromage Blanc BIO de **Minzier** façon Stracciatella	Sauté de Veau BIO **Français** au Curry Semoule BIO **Alpina Savoie** Gonflée Carottes BIO à la Crème Tomme IGP de **la Fruitière de Hauteville-sur-Fier** Quatre-Quarts **Leztroy**
13	lundi 24 mars	mardi 25 mars	jeudi 27 mars	vendredi 28 mars
	Emincé de Poulet **Français** sauce Miel & Soja Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Carottes & Haricots Verts BIO **Français** aux Parfums d'Asie Brie des **Pâturages Comtois** Purée de Pomme BIO **Lezsaisons**	Salade de Coquillettes BIO de **Savoie** Quenelle Nature BIO de **Saint-Jean-en-Royans**, Sauce Tomatée **Lezsaisons** Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Raclette IGP de **La Fruitière des Bornes, Arbusigny** Pomme BIO **Lacroix**, à **Cercier**	Salade Verte & Douce Vinaigrette **Leztroy** Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Polenta BIO Tradition Fondue de Poireaux BIO Yaourt à la Myrtille BIO de **Minzier**	Soupe à l'Oignon **Leztroy** & Croûtons Currywurst, à la Knack de **La Salaison du Mont Charvin** PDT BIO à la Vapeur Comté BIO AOP **Seignemartin, Nantua** Banane BIO des **Antilles**
14	lundi 31 mars	mardi 1 avril	jeudi 3 avril	vendredi 4 avril
	P'tit Colin Crémé Blé BIO à la Tomate Chou-Fleur au Curry, Béchamel au Lait BIO de **Minzier** Tome des Bauges AOP Muffin Choco **Leztroy**	Céleri Rave BIO en Rémoulade Aiguillette de Poulet **Français** sauce Dijonnaise Coeurs de Blé BIO **Alpina Savoie** cuit façon Pilaf Yaourt Fermier BIO de **Minzier** à la Confiture de Fraise **Lezsaisons**	Salade Verte & Douce Vinaigrette **Leztroy** Carbonade de Boeuf BIO des **GAEC des Savoie & Jura** **Pommes de Terre de Savoie** façon Potatoes Carré du Trièves BIO de **La Laiterie du Mont-Aiguille** Banane BIO des **Antilles**	Carottes BIO Râpées en Vinaigrette Œufs Brouillés BIO **Français** au Fromage Riz BIO à la Ciboulette & Tomates Confites Blettes BIO à la Béchamel au Lait BIO de **Minzier** Crumble aux Pommes BIO

Ces menus sont validés par Fanny PREVOND notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des opportunités de la saison. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Atelier Faverges - Allergènes 5J

Ces Menus sont validés par Fanny PREVOND notre Diététicienne, ils peuvent êtres modifiés en fonction des opportunités de la Saison

Ils sont réalisés conformément au Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

Nous ne pouvons vous garantir à 100 % de la composition d'un plat, la liste des allergènes est à titre indicatif

MENUS DU MOIS DE MARS 2025

Semaine	lundi 10 mars (Rentrée Scolaire)	Allergène	mardi 11 mars	Allergène	mercredi 12 mars	Allergène	jeudi 13 mars	Allergène	vendredi 14 mars (Menu Irlandais)	Allergène
11	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	--		Cake aux Olives Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Soupe de Légumes au Panais BIO Lezsaison	1-2-3-8-10-14-
	Raviolis BIO de Royans Champignons et Ail des Ours Pesto	1-2-3-8-10-11-14-	Filet de Poulet Français Pochée à l'Italienne	1-2-3-8-10-14-	Dos de Lieu sauce Paprika	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Lasagnes Leztroy au Bœuf BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Chipolata Grillée de La Salaison du Mt-Cha	1-2-3-8-10-14-
			Petits-Pois Etuvés	1-2-3-8-	Quenelle Nature sauce Béchamel	1-2-3-8-10-14-	Lasagnes Leztroy au Pois BIO	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14-
			Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Haricots Verts BIO Français Poêlés	1-2-3-8-			Ecrasée de PDT BIO	1-2-3-8-
			Purée Carottes BIO au Cumin	1-2-3-8-					Petits-Pois Etuvés	1-2-3-8-
	Fromage Râpé Français	1-	Camembert des Pâturages Comtois	1-			Dès de Gruyère IGP Français	1-		
	Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Pomme BIO de Lacroix	--	Yaourt Nature Sucré BIO du Crêt Joli, à Minz	1-	Compotée Pomme & Abricot BIO Lezsaisons	--	Tarte façon Cheesecake Leztroy	1-2-3-
Semaine	lundi 17 mars	Allergène	mardi 18 mars	Allergène	mercredi 19 mars	Allergène	jeudi 20 mars	Allergène	vendredi 21 mars	Allergène
12	Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	Saucisson Rochois & Cornichon	1-2-3-8-10-14-	--		Macédoine, Navets et Carottes BIO	1-2-3-8-10-14-	--	
			Oeufs Durs BIO & Mayonnaise Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-						
	Croziflette aux Crozets BIO Alpina Savoie &	1-2-3-8-10-14-	Quiche Fromagère, Œufs & Lait BIO de Minz	1-2-3-8-10-14-	Boulette de Pois Chiche BIO & son Colis Tom	1-2-3-8-10-14-	Brandade de Colin aux Pommes de Terre BI	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Sauté de Veau BIO Français au Curry	1-2-3-8-10-14-
	Gratin de Crozets BIO Savoie & Reblochon	1-2-3-8-10-14-					Œufs Brouillés BIO au Fromage & Purée de F	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Pois Chiche BIO aux Carotte	1-2-3-8-10-14-
			Boulghour BIO Gonflé	1-2-3-8-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-			Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée aux Epi	1-2-3-8-
			Épinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Jo	1-2-3-8-	Blettes BIO à la Béchamel au Lait BIO de Mi	1-2-3-8-			Carottes BIO à la Crème	1-2-3-8-
									Gruyère IGP	
					Meule de Savoie BIO	1-	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-7-	Tomme Fruitière de Hauteville sur Fière	1-
	Clémentine	--	Purée Pomme & Poire Lezsaisons	--	Quartiers d'Orange	--	façon Stracciatella		Quatre-Quarts Leztroy	1-2-3-
Semaine	lundi 24 mars	Allergène	mardi 25 mars	Allergène	mercredi 26 mars	Allergène	jeudi 27 mars	Allergène	vendredi 28 mars	Allergène
13	--		Salade de Coquillettes Semi-Complètes BIO	1-2-3-8-10-14-	Terrine de Brocolis BIO & Mayonnaise Lezsa	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Soupe à l'Oignon Leztroy & Croûtons	1-2-3-8-10-14-
	Emincé de Poulet Français sauce Soja & Mi	1-2-3-7-8-10-14-	Quenelles Nature BIO de Royans sauce à la	1-2-3-8-10-14-	Bolognaise de Bœuf BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & son Citro	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Currywurst, Knack de La Salaison du Mont-C	1-2-3-8-10-14-
	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-			Bolognaise de Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Poêlee de Haricots Beurre Persillé	1-2-3-8-
	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Petits Pois & Carottes de Reignier Etuvés	1-2-3-8-	Spaghettis BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	PDT BIO à la Vapeur	1-2-3-8-
	Légumes Sautés Sésame (Carottes & Harico	1-2-3-7-8-12-					Fondue de Poireaux BIO	1-2-3-8-		
			Meule de Savoie BIO	1-						
	Brie des Pâturages Comtois	1-	Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arbi	1-					Comté BIO AOP	1-
	Purée de Pomme BIO Lezsaisons	--	Pomme BIO de Lacroix	--	Crème Dessert Chocolat Leztroy au Lait BIO	1-2-3-7-	Yaourt à la Myrtille BIO de Minzier	1-	Banane BIO des Antilles	--
Semaine	lundi 31 mars	Allergène	mardi 1 avr.	Allergène	mercredi 2 avr.	Allergène	jeudi 3 avr.	Allergène	vendredi 4 avr.	Allergène
14	--		Céleri Rave BIO en Rémoulade	1-2-3-8-10-14-	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Carottes BIO Râpées en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-
	P'tit Colin Crémé	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Aiguillette de Poulet Français à la Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Diot de La Salaison du Mt-Charvin à la Vign	1-2-3-8-10-14-	Carbonade de Bœuf BIO GAEC des Savoie	1-2-3-8-10-14-	Œufs BIO Français Brouillés au Fromage	1-2-3-8-10-14-
	Boulettes de Pois Chiche BIO & Coulis Toma	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Purée Carottes & Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-14-		
	Blé BIO Tomaté	1-2-3-8-	Cœurs de Blé BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Lentilles Vertes BIO Mijotées aux Carottes BI	1-2-3-8-	Pommes de Terre de Savoie façon Potatoes	1-2-3-8-	Riz BIO Ciboulette & Tomates Confites	1-2-3-8-
	Chou-Fleur Béchamel Curry au Lait BIO de M	1-2-3-8-							Blettes BIO à la Béchamel au Lait BIO de Mi	1-2-3-8-
	Camembert des Pâturages Comtois	1-								
	Tome AOP des Bauges	1-	Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Crêt Joli	1-	Bûchette de Chèvre	1-	Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-	1-		
	Muffin Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	à la Confiture de Fraises Lezsaisons		Compotée Pomme & Myrtille Lezsaisons	--	Banane BIO des Antilles	--	Crumble aux Pommes BIO	1-2-3-

Substitut fromage MATERNELLE
Substitut SANS VIANDE / SANS POISSON

ALLERGENES	Lait	Gluten	Œuf	Poisson	Crustacé	Mollusque	Soja	Céleri	Arachide	Moutarde	Fruit à Coque	Sésame	Lupin	Sulfites
N°	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14