

Restaurant Scolaire : BOGEVE

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE MARS 2026	10	lundi 2 mars	mardi 3 mars	jeudi 5 mars	vendredi 6 mars
	Semaine	Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron BIO Corse Epinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli Gruyère IGP , de Franche-Comté Clémentine	Sauté de Filet de Poulet Français Sauce Moutarde Pommes de Terre de Savoie au Four Carottes BIO Vichy Tomme Fermière de Reignier Pomme BIO de Lacroix, Cercier	Soupe au Chou Lezsaisons & Croûtons Cœufs BIO Français Brouillés au Fromage Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Muffin au Citron Leztroy	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Lasagnes de Boeuf Français Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses
	11	lundi 9 mars	mardi 10 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
	Semaine	Macédoine de Légumes, Navets & Carottes BIO P'tit Colin Sauce Curry Blé BIO à la Tomate P'tit Suisse Sucré	Soupe de Potimarron BIO Lezsaisons Tartiflette Savoyarde Leztroy aux PDT de Savoie et Reblochon AOP Pomme BIO d'Atout Pom, Chevrier	Salade de Perlines HVE Alpina Savoie au Thon Quiche au Fromage, Cœufs BIO Français & Lait BIO de La Ferme de Minzier Purée de Brocolis BIO Purée de Pomme HVE Lezsaisons	Sauté de Veau Français aux Olives Polenta BIO Tradition Fondue de Poireaux BIO Comté BIO AOP Seignemartin Quatre-Quarts Leztroy
	12	lundi 16 mars	mardi 17 mars	jeudi 19 mars	Menu Les Animaux Rigolos 20/03
	Semaine	Colombo d'Aiguillette de Poulet Français Pommes de Terre BIO Vapeur Blettes BIO à la Béchamel au Lait BIO de Minzier Brie des Pâturages Comtois Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons	Céleri BIO Rémoulade Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Tomate Lezsaisons Riz BIO cuit façon Pilaf Yaourt Fermier à la Vanille, La Ferme des 4 Saisons, Reignier	Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & Dès de Gruyère IGP Gratin Crémeux au Colin & Poireaux BIO Boulghour BIO Gonflé Banane des Antilles	Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons Falafels Tomatés BIO de Sassenages & Sauce Fromage Blanc BIO Purée de Carottes BIO au Cumin Emmental Râpé Français Gâteau au Miel de Haute-Savoie Leztroy
	13	lundi 23 mars	mardi 24 mars	Menu Les Héros Imaginaires 26/03	vendredi 27 mars
	Semaine	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny Pomme BIO des Vergers Tissot, Copponex	Pilon de Poulet Français Rôti aux Herbes Ecrasé de PDT HVE de Savoie Légumes Sautés Sésame Yaourt Fermier BIO de Minzier à la Confiture de Fraises Lezsaisons	Carottes BIO Râpées en Vinaigrette Gnocchis BIO Sauce Pesto Crémeuse Sablé Minion Leztroy Purée Pomme & Banane Lezsaisons	Soupe à l'Oignon Leztroy & Croûtons Sauté de Boeuf BIO GAEC des Savoie & du Jura Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre Meule de Savoie BIO Quartiers d'Orange BIO
	14	lundi 30 mars	mardi 31 mars	jeudi 2 avr.	Menu de Pâques 03/04
	Semaine	Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Brandade de Colin aux Pommes de Terre BIO Reblochon Fruitière AOP de La Fromagerie Peguet, Fillinges Purée de Pomme HVE Lezsaisons	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Raviolis Emmental & Basilic BIO de St-Jean Tomatés Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses	Soupe de Carottes de Reignier Lezsaisons Boulettes de Boeuf BIO Français Sauce Câpres & Paprika Semoule BIO Alpina Savoie aux Epices Douces Bûchette de Chèvre Pomme BIO d'Atout Pom, Chevrier	Chili Sin Carne, au Pois BIO Français Riz Camarguais BIO IGP Poêlée de Haricots Verts BIO Français Cœuf Chocolat au Lait & Coeur Lacté BIO, de Belledonne Crème Dessert Vanille Leztroy , au Lait BIO de Minzier