



## Restauration scolaire de Granier semaine 9, 10, 11, 12 2022

<b>Semaine du 28/02 au 04/03/2022</b>			
<b>lundi</b>	<b>mardi</b>	<b>jeudi</b>	<b>vendredi</b>
Carottes râpées Jambon braisé, penne BIO Yaourt de Savoie aux fruits	Jambon de Savoie Emincé de volaille au curry, haricots verts Chèvre de Granier BIO Kiwi	Velouté de butternut Gratin de PDT et épinards Tomme de Tarentaise Tarte aux pommes de Savoie	Croustillant au brebis de Bonvillard Filet de lieu rôtis à l'huile d'olive, purée de céleri BIO Glace vanille et chantilly

<b>Semaine du 07/03 au 11/03/2022</b>			
<b>lundi</b>	<b>mardi</b>	<b>jeudi</b>	<b>vendredi</b>
Betterave rouge vinaigrette BIO Pot-au-feu au diot de Savoie Tomme de brebis de Bonvillard Compote de pomme	Salade verte et maïs BIO Steak haché, frites Beaufort Poire au sirop et chocolat chaud	Rosette de Savoie Mijoté de veau sauce forestière, purée de pois cassés BIO Yaourt de brebis de Bonvillard	Oeuf dur mayonnaise Lasagne végétarienne Crème caramel

<b>Semaine du 14/03 au 18/03/2022</b>			
<b>lundi</b>	<b>mardi</b>	<b>jeudi</b>	<b>vendredi</b>
Taboulé oriental Feuilleté au chèvre de Granier BIO et épinards Tomme de Tarentaise Pêche au sirop et coulis de fruits rouges	Poireaux vinaigrette Saucisse de Francfort, coquillettes BIO Bleu de Bonneval Tiramisu aux spéculoos	Salade d'endives et noix Lasagne de bœuf au brebis de Bonvillard Tarte aux citron	Quinoa à la menthe fraîche Filet de saumon à la crème citronnée, petits pois Beaufort Pomme de Savoie

<b>Semaine du 21/03 au 25/03/2022</b>			
<b>lundi</b>	<b>mardi</b>	<b>jeudi</b>	<b>vendredi</b>
Choux rouges BIO vinaigrette et pomme granny Emincé de volaille basquaise, riz basmati Tomme de brebis de Bonvillard Clémentine	Croustillant au Reblochon fermier Couscous végétarien Yaourt de Savoie aux fruits	Velouté de petits pois BIO Diot de Savoie aux lentilles vertes Bleu de Bonneval Tarte aux poires amandine	Céleri rémoulade Filet de colin pané, carottes à l'estragon Chèvre de Granier BIO Brioche perdu, chantilly