

<p><b>lundi 27 février</b></p> <p>Betteraves BIO au fromage râpé ☀️</p> <p>Lentilles et pois chiche à la crème de curry</p> <p>Macaronis à la sauce tomate BIO</p> <p>Pomme BIO 🍏</p>	<p><b>mardi 28 février</b></p> <p>Salade verte BIO</p> <p>Hachis parmentier à la courge de Nice BIO 🍷</p> <p>Yaourt fermier au sucre roux 🍷</p>	<p><b>mercredi 1 mars</b></p>	<p><b>jeudi 2 mars</b></p> <p>Salade de haricots coco</p> <p>Tarte au chou-fleur BIO et tomate crayeuse 🍷</p> <p>Gratin aux trois légumes</p> <p>Entremet spéculoos</p>	<p><b>vendredi 3 mars</b></p> <p>Radis au beurre salé ☀️</p> <p>Filet de poisson frais sauce tomate</p> <p>Riz BIO</p> <p>Brie</p> <p>Orange BIO ☀️</p>
<p><b>lundi 6 mars</b></p> <p>Céleri BIO rémoulade ☀️</p> <p>Sauté de poulet au cidre</p> <p>Tortis BIO</p> <p>Fromage râpé</p> <p>Compote de pomme BIO maison</p>	<p><b>mardi 7 mars</b></p> <p>Pizza BIO au fromage</p> <p>Polente BIO</p> <p>Epinards BIO</p> <p>Ananas frais BIO</p>	<p><b>mercredi 8 mars</b></p>	<p><b>jeudi 9 mars</b></p> <p>Salade verte BIO</p> <p>Raviolis ricotta épinards,</p> <p>fromage râpé</p> <p>Fromage blanc à la confiture</p>	<p><b>vendredi 10 mars</b></p> <p>Cake salé sauce crème ciboulette</p> <p>Pavé de saumon frais sauce citronnée</p> <p>Haricots verts BIO,</p> <p>pain au maïs</p> <p>Emmental</p> <p>Pomme BIO 🍏</p>
<p><b>lundi 13 mars</b></p> <p>Salade de pommes de terre au thon et à l'œuf</p> <p>Sauté de porc aux marrons</p> <p>Gratin de brocolis BIO</p> <p>Tomme de Savoie 🍷</p> <p>Orange BIO ☀️</p>	<p><b>mardi 14 mars</b></p> <p>Salade de mâche aux pommes</p> <p>Spaghettis BIO à la bolognaise végétale,</p> <p>fromage râpé</p> <p>Yaourt fermier aromatisé 🍷</p>	<p><b>mercredi 15 mars</b></p>	<p><b>jeudi 16 mars</b></p> <p>Salade coleslaw</p> <p>Boeuf bourguignon</p> <p>Purée de courge BIO</p> <p>Salade de fruits exotiques</p>	<p><b>vendredi 17 mars</b></p> <p>Salade de boulgour BIO</p> <p>Filet de poisson frais à l'huile d'olive</p> <p>Epinards BIO béchamel</p> <p>Emmental</p> <p>Poire BIO</p>
<p><b>lundi 20 mars</b></p> <p>Salade verte BIO</p> <p>Wrap de légumes à la mexicaine,</p> <p>fromage râpé</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p><b>mardi 21 mars</b></p> <p>Salade de haricots verts BIO</p> <p>Quenelle de brochet sauce Nantua</p> <p>Riz BIO</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Orange BIO ☀️</p>	<p><b>mercredi 22 mars</b></p>	<p><b>jeudi 23 mars</b></p> <p>Salade de lentilles BIO à la ciboulette</p> <p>Omelette BIO</p> <p>Purée de carottes BIO</p> <p>Fromage blanc fermier à la confiture de myrtilles 🍷</p>	<p><b>vendredi 24 mars</b></p> <p><i>Menu Page à page</i> (Bibliofil) 📖</p> <p>Soupe de Cornebidouille, fromage râpé</p> <p>Repas préféré du sympathique monsieur Renard</p> <p>Ratatouille de la sorcière</p> <p>Tambouille</p> <p>(cuisinée dans la petite casserole d'Anatole)</p> <p>Cake du grand monstre vert</p>
<p><b>lundi 27 mars</b></p> <p>Radis au beurre salé ☀️</p> <p>Sauté d'agneau au romarin</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Yaourt fermier au sucre roux 🍷</p>	<p><b>mardi 28 mars</b></p> <p>Carottes BIO râpées ☀️</p> <p>Tortellinis au fromage</p> <p>Compote pomme fraise maison</p>	<p><b>mercredi 29 mars</b></p>	<p><b>jeudi 30 mars</b></p> <p>Macédoine de légumes mayonnaise</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Abondance BIO 🍷</p> <p>Pomme BIO</p>	<p><b>vendredi 31 mars</b></p> <p>Mâche au comté</p> <p>Saumon frais, citron</p> <p>Purée de courgettes BIO</p> <p>Gâteau du Puy</p>

Produit issu de l'agriculture biologique

🍷 Produits d'origine locale

☀️ Produits de saison

N'hésitez pas à consulter le portail famille de la commune nouvelle d'Annecy depuis [www.annecy.fr](http://www.annecy.fr), vous y trouverez :  
 - un espace personnel pour inscrire votre enfant au restaurant scolaire - les menus et les allergènes présents dans les plats.  
 Les menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.