



# CUISINE CENTRALE D'ALBERTVILLE MARS 2025

*! sous réserve de changements en cas de problème d'approvisionnement !*



<p><b>Produit AOP / IGP / MSC / HVE</b></p> 	<p><b>Produit savoyard (issu de la région Albertvilloise)</b></p>  <p><b>Viande Pays de Savoie</b></p> 	<p><b>*Aide UE à destination des écoles</b></p>  	<p><b>Produit local (issu de la région Auvergne - Rhône-Alpes)</b></p>  <p><b>Produit issu de l'agriculture biologique</b></p> 	<p><b>Légende</b></p> <p><i>Repas sans viande</i></p> <p><b>Jour férié</b></p> <p><b>Vacances scolaires</b></p>
<p><b>Lundi 3 mars</b> Choux chinois Pâtes à la carbonara Babybel Pâtisserie <i>Poisson provençal/pâtes</i></p>	<p><b>Mardi 4 mars</b> Céleri rémoulade Chili sin carne (sauce tomate haricots rouges/riz) Abondance Fruit de saison</p> 	<p><b>Mercredi 5 mars</b> Saucisson à l'ail cornichon <i>Betterave rouge</i> Rougail de poisson Semoule Fromage blanc Mousse marron</p>	<p><b>Jeudi 6 mars</b> Haricots verts Pot au feu et ses légumes Tomme de Savoie Fruit de saison <i>Croustifromage</i></p> 	<p><b>Vendredi 7 mars</b> Perles marines Filet de poisson meunière Gratin de choux fleurs Comté Fruit de saison</p>
<p><b>Lundi 10 mars</b> Poireaux vinaigrette Goulash Carottes *Abondance *Fruit de saison <i>Brandade de poisson</i></p>	<p><b>Mardi 11 mars</b> <b>MARDI GRAS</b> Salade verte Tarte au thon Haricots verts *Brie Bugnes</p>	<p><b>Mercredi 12 mars</b> Salade d'endives, dés de fromage Cordon bleu Purée de céleri Croc lait Purée de pommes <i>Omelette</i></p> 	<p><b>Jeudi 13 mars</b> Salade de mâche Tartiflette *Faisselle *Fruit de saison <i>Tartiflette sans lardons</i></p>	<p><b>Vendredi 14 mars</b> Brocolis / choux fleurs vinaigrette Gratin de fruits de mer Risotto *Beaufort Mousse chocolat</p>
<p><b>Lundi 17 mars</b> Terrine de légumes Blanquette de veau Gratin dauphinois *Saint Nectaire *Fruit de saison <i>Pané blé tomate mozza</i></p> 	<p><b>Mardi 18 mars</b> Salade de lentilles Oeuf dur Florentine (Epinards) Yaourt de Savoie *Fruit de saison</p>	<p><b>Mercredi 19 mars</b> Salade choux rouges / lardons Spaghetti sauce bolognaise Comté Crème praliné <i>Spaghetti sauce tomate/gruyère râpé</i></p> 	<p><b>Jeudi 20 mars</b> Radis beurre Rôti de porc Petits pois Babybel Pâtisserie <i>Poisson bordelaise</i></p> 	<p><b>Vendredi 21 mars</b> Salade verte Filet de poisson aioli Pomme vapeur *Saint Nectaire Flan caramel</p>
<p><b>Lundi 24 mars</b> Céleri rémoulade Sauté de bœuf à la portugaise Gratin de courgettes Samos Crème vanille Nuggets de blé</p>	<p><b>Mardi 25 mars</b> Salade verte Choucroute *Tomme de Savoie Purée de pommes <i>Croustifromage / pomme de terre</i></p> 	<p><b>Mercredi 26 mars</b> Salade de pâtes 3 couleurs Endives au jambon Fromage blanc Pêche au sirop <i>Endives béchamel</i></p>	<p><b>Jeudi 27 mars</b> Roulé au fromage Colombo de légumes/pois chiches Mélange 3 céréales *Comté *Fruit de saison</p>	<p><b>Vendredi 28 mars</b> Potage Filet de colin sauce normande Risotto aux petits légumes *Brie *Fruit de saison</p>
<p><b>Lundi 31 mars</b> Salade d'endives, fromage Sauté de porc dijonnaise Lentilles *Brie Flan vanille</p>				

