

PORTAGE DE REPAS A DOMICILE

Menus

du lundi 29/12/2025 au dimanche 04/01/2026 - Semaine 01 -

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	Plats de remplacement possibles
ENTRÉE	pamplemousse	salade verte	pizza champignons	poireaux vinaigrette	cassiolette de la mer	champignons à la grecque	salade de museau	. salade verte . jambon
PLAT	filet de hoki sauce estragon	croziflette	escalope de dinde au jus	steak de veau	souris de cerf confit	tripes à la mode de caen	lapin forestier	. steak hâché . omelette
ACCOMPAGNEMENT	fenouil persillade à la crème		gratin de navets	purée de céleris	trio de carottes fanes & feuilleté de pommes de terre saladaises	pomme vapeur	gratin de blettes	. purée de pommes de terre
FROMAGE / LAITAGE	saint-paulin	saint-nectaire	vache qui rit	Babybel	chaource	saint-félicien	délice de chartreuse	. yaourt
DESSERT	clémentines	yaourt au citron	orange	compote	saint-honoré revisité	pruneaux au sirop	île flottante	. compote
SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
ENTRÉE	potage	potage	potage	potage	potage	potage	potage	

 Produits d'origine Maurienne

 Produits d'origine Pays de Savoie

 Produits issus de l'agriculture biologique

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Les plats confectionnés peuvent contenir les 14 allergènes suivants ou d'éventuelles traces : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleris, moutarde, sésame, sulfites, lupins,

PORTAGE DE REPAS A DOMICILE

Menus

du lundi 05/01/2026 au dimanche 11/01/2026 - Semaine 02 -

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	Plats de remplacement possibles
ENTRÉE	betteraves vinaigrette	terrinerie de légumes	salade de chou blanc	rosette, beurre	taboulé de choux-fleur	macédoine	avocat, crevettes	. salade verte . jambon
PLAT	filet de cabillaud sauce au beurre blanc	quenelle sauce champignons	jambon chaud sauce échalottes	haut de cuisse de poulet sauce barbecue	gigot d'agneau	confit de canard	potée	. steak haché . omelette
ACCOMPAGNEMENT	petits pois	carottes	purée	fondue de poireaux	flageolets	salsifis		. purée de pommes de terre
FROMAGE / LAITAGE	chanteneige	camembert	gouda	Samos	tomme de savoie	abondance	reblochon	. yaourt
DESSERT	banane	flan chocolat	pomme cuite	clémentines	galette frangipane	salade de mangue	religieuse au chocolat	. compote
SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
ENTRÉE	potage	potage	potage	potage	potage	potage	potage	

 Produits d'origine Maurienne

 Produits d'origine Pays de Savoie

 Produits issus de l'agriculture biologique

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Les plats confectionnés peuvent contenir les 14 allergènes suivants ou d'éventuelles traces : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleris, moutarde, sésame, sulfites, lupins,

PORTAGE DE REPAS A DOMICILE

Menus

du lundi 12/01/2026 au dimanche 18/01/2026 - Semaine 03 -

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	Plats de remplacement possibles
ENTRÉE	salade d'endives	macédoine de légumes	feuilleté hot-dog	carottes râpées	salade de chou rouge & pommes vertes	galette de sarasin volaille	salade piémontaise	. salade verte . jambon
PLAT	poisson pané citron	émincé de poulet	escalope de porc au jus	cordon bleu	rôti de veau au jus	palette à la diable	sauté de lapin aux pruneaux	. steak hâché . omelette
ACCOMPAGNEMENT	gratin de potiron	blé façon risotto	purée de salsifis	pâtes au fromage	ratatouille	choux de bruxelles	gratin dauphinois	. purée de pommes de terre
FROMAGE / LAITAGE	mini cabrette	tomme de savoie	brie	camembert	tomme noire	abondance	tomme de chèvre	. yaourt
DESSERT	petit suisse aux fruits	salade d'oranges	mousse au chocolat	pêches au sirop	flan pâtissier	cocktail de fruits au sirop	charlotte aux fruits	. compote
SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
ENTRÉE	potage	potage	potage	potage	potage	potage	potage	

 Produits d'origine Maurienne

 Produits d'origine Pays de Savoie

 Produits issus de l'agriculture biologique

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Les plats confectionnés peuvent contenir les 14 allergènes suivants ou d'éventuelles traces : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleris, moutarde, sésame, sulfites, lupins,

PORTAGE DE REPAS A DOMICILE

Menus

du lundi 19/01/2026 au dimanche 25/01/2026 - Semaine 04 -

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	Plats de remplacement possibles
ENTRÉE	salade d'endives	taboulé	salade verte	croq' salade sombrero	courgettes râpées	terriner de campagne	asperges vinaigrette	. salade verte . jambon
PLAT	blanquette de la mer	œufs florentine	tartiflette	filet de poulet au jus	sauté d'agneau au curry	escalope de dinde viennoise	andouillette sauce moutarde	. steak hâché . omelette
ACCOMPAGNEMENT	riz			choux-fleur	purée de pois cassés	petits pois	purée	. purée de pommes de terre
FROMAGE / LAITAGE	rondelé	pavé d'affinois	rouy	coulommiers	reblochon	pont l'évêque	maroilles	. yaourt
DESSERT	clémentines	poire	pomme	flan nappé caramel	ananas	pruneaux au sirop	crème brûlée	. compote
SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
ENTRÉE	potage	potage	potage	potage	potage	potage	potage	



Produits d'origine Maurienne

Produits d'origine Pays de Savoie

Produits issus de l'agriculture biologique

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Les plats confectionnés peuvent contenir les 14 allergènes suivants ou d'éventuelles traces : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleris, moutarde, sésame, sulfites, lupins,

PORTAGE DE REPAS A DOMICILE

Menus

du lundi 26/01/2026 au dimanche 01/02/2026 - Semaine 05 -

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	Plats de remplacement possibles
ENTRÉE	salade de chou chinois	poireaux vinaigrette	coleslaw	jambon, beurre	céleri remoulade	macédoine	salade de cœurs de palmier	. salade verte . jambon
PLAT	filet de daurade sauce aneth	crousti' fromage	boulettes de bœuf	émincé de dinde	bœuf bourguignon	endives au jambon	cassoulet	. steak hâché . omelette
ACCOMPAGNEMENT	carottes persillées	poêlée de butternut	semoule	blettes à la provençale	pâtes au fromage 			. purée de pommes de terre
FROMAGE / LAITAGE	carré de l'est	tomme noire	six de savoie	tomme de savoie	bleu de bonneval	saint-marcellin	bûche du pilat	. yaourt
DESSERT	banane	orange	petit suisse aux fruits	kiwi jaune	clémentines	compote, biscuit	tarte pomme rhubarbe	. compote
SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
ENTRÉE	potage	potage	potage	potage	potage	potage	potage	

 Produits d'origine Maurienne

 Produits d'origine Pays de Savoie

 Produits issus de l'agriculture biologique

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Les plats confectionnés peuvent contenir les 14 allergènes suivants ou d'éventuelles traces : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleris, moutarde, sésame, sulfites, lupins,

PORTAGE DE REPAS A DOMICILE

Menus

du lundi 02/02/2026 au dimanche 08/02/2026 - Semaine 06 -

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	Plats de remplacement possibles
ENTRÉE	pamplemousse	chou chinois	crêpe aux champignons	salade de mâche	salade de haricots blancs	asperges mayonnaise	salade de museau	. salade verte . jambon
PLAT	filet de colin sauce hollandaise	rôti de veau	sauté de porc à la tomate	escalope de dinde à la crème	sauté de veau marengo	pot au feu	joue de porc à la bière	. steak hâché . omelette
ACCOMPAGNEMENT	haricots verts	gratin de ravioles aux courgettes	choux de bruxelles	riz	brunoise de légumes		polente	. purée de pommes de terre
FROMAGE / LAITAGE	roitelet	cabrette	saint-paulin	comté	reblochon	sainte-maure	bleu de bonneval	. yaourt
DESSERT	tarte tropézienne	yaourt framboise	poire	crêpe au chocolat	pomme cuite	riz au lait	éclair café	. compote
SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
ENTRÉE	potage	potage	potage	potage	potage	potage	potage	



Produits d'origine Maurienne

Produits d'origine Pays de Savoie

Produits issus de l'agriculture biologique

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Les plats confectionnés peuvent contenir les 14 allergènes suivants ou d'éventuelles traces : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleris, moutarde, sésame, sulfites, lupins,