

PORTAGE DE REPAS A DOMICILE
Menus
du lundi 27/05/2024 au dimanche 02/06/2024 - Semaine 22 -

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	Plats de remplacement possibles
ENTRÉE	salade de mâche	cœurs de palmier	sardines, beurre	chou chinois	salade de tomates	crêpe	poireaux vinaigrette	. salade verte . jambon
PLAT	poisson meunière	saucisse végétale au jus	escalope de dinde	rôti de porc au jus	sauté de veau	grillade	cuisse de canette	. steak hâché . omelette
ACCOMPAGNEMENT	ratatouille	boullgour	carottes	polente	épinards	gratin de fenouil	gratin dauphinois 	. purée de pommes de terre
FROMAGE / LAITAGE	st-paulin	pavé d'affinois	comté	coulommiers	tomme de savoie	tomme de chèvre	reblochon	. yaourt
DESSERT	yaourt aux fruits 	fruit	îles flottantes	clémentines au sirop	tarte	pruneaux au sirop	tarte tatin	. 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 03/06/2024 au dimanche 09/06/2024 - Semaine 23 -

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	Plats de remplacement possibles
ENTRÉE	salade de haricots verts	salade de lentilles	betteraves, maïs	jambon, beurre	salade verte	rillettes	asperges	. salade verte . jambon
PLAT	filet de cabillaud sauce aneth	ravioles de courgettes	godiveau	sauté de dinde	bœuf goulash	cuisse de pintade	épaule d'agneau	. steak hâché . omelette
ACCOMPAGNEMENT	riz		purée de pommes de terre	poêlée méridionale	pâtes au fromage	gratin de navets	pommes de terre grenaille	. purée de pommes de terre
FROMAGE / LAITAGE	bleu d'auvergne	st-paulin	bûchette	comté	reblochon	beaufort	bleu de Bonneval	. yaourt
DESSERT	fruit	fruit	fruit	yaourt aux fruits 	fruit	fruit	bavarois	. 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 10/06/2024 au dimanche 16/06/2024 - Semaine 24 -

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	Plats de remplacement possibles
ENTRÉE	salade de tomates	céleris remoulade	concombre tzatziki	pizza	pamplemousse	salade sombrero	aspic	. salade verte . jambon
PLAT	filet de merlu sauce estragon	omelette	diot	poulet sauce barbecue	rôti de veau	jambon à la russe	sauté de cerf	. steak hâché . omelette
ACCOMPAGNEMENT	haricots beurre	brunoise de légumes	polente	petits pois	riz	purée	gratin de crozets	. purée de pommes de terre
FROMAGE / LAITAGE	vache qui rit	tomme de savoie	bleu d'auvergne	coulommiers	reblochon	tomme de chèvre	beaufort	. yaourt
DESSERT	ananas au sirop	fruit	crème dessert	fruit	fruit	pruneaux au sirop	pâtisserie	. 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 17/06/2024 au dimanche 23/06/2024 - Semaine 25 -

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	Plats de remplacement possibles
ENTRÉE	salade verte	salade de tomates	nems aux légumes	chou chinois	quiche	pâté croûte	roulé au fromage	. salade verte . jambon
PLAT	filet de poisson citron	lasagnes	cordon bleu	sauté de porc	bœuf braisé	tomate farcie	côte de veau aux champignons	. steak hâché . omelette
ACCOMPAGNEMENT	purée de potimarron		blettes à la tomate	pâtes	haricots verts	Ebly au jus	gratin de cardons	. purée de pommes de terre
FROMAGE / LAITAGE	fromage fondu	tomme de savoie	brie	comté	camembert	bleu de Bonneval	reblochon	. yaourt
DESSERT	beignet au chocolat	yaourt aux fruits 	fruit	crème renversée	fruit	pomme cuite	gâteau basque, crème anglaise	. 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 24/06/2024 au dimanche 30/06/2024 - Semaine 26 -

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	Plats de remplacement possibles
ENTRÉE	fonds d'artichauts	œuf vinaigrette	pamplemousse	thon	carottes râpées	maquereaux au citron	terrine grand-mère	. salade verte . jambon
PLAT	filet de hoki sauce tartare	quenelle	escalope de dinde au curry	godiveau	sauté d'agneau	sauté de lapin	rougail saucisse	. steak hâché . omelette
ACCOMPAGNEMENT	pomme vapeur 	épinards	riz	ratatouille	polente	poêlée de patates douces, boulgour	pommes noisette	. purée de pommes de terre
FROMAGE / LAITAGE	st-nectaire	cabrette	tomme noire	rouy	tomme de savoie	beaufort	tomme de chèvre	. yaourt
DESSERT	fruit	flan nappé caramel	pomme cuite	fruit	tarte au flan	pruneaux au sirop	chou chantilly	. 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,