

PORTAGE DE REPAS A DOMICILE
Menus
du lundi 04/03/2024 au dimanche 10/03/2024 - Semaine 10 -

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	Plats de remplacement possibles
ENTRÉE	pamplemousse	salade d'endives	macédoine de légumes	avocat mayonnaise	crêpe au fromage	bouchée à la reine	pâté de campagne	. salade verte . jambon
PLAT	filet de cabillaud sauce béarnaise	pané fromager	boudin blanc	sauté de poulet	bœuf braisé	grillade	paupiette de dinde au romarin	. steak hâché . omelette
ACCOMPAGNEMENT	haricots verts	haricots blancs à la tomate	carottes sautées	potatoes	cardons gratinés	choux de Bruxelles	polente	. purée de pommes de terre
FROMAGE / LAITAGE	Babybel	brie	comté	tomme de Savoie	st-nectaire	tomme de chèvre	reblochon	. yaourt
DESSERT	éclair	yaourt aux fruits 	fruit	crème dessert	cocktail de fruits au sirop	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 11/03/2024 au dimanche 17/03/2024 - Semaine 11 -

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	Plats de remplacement possibles
ENTRÉE	betteraves, maïs	nems	pamplemousse	thon vinaigrette	carottes rapées	sardines, beurre	poireaux vinaigrette	. salade verte . jambon
PLAT	filet de hocki sauce armoricaine	nuggets de blé	haut de cuisse	galopin de veau	sauté d'agneau	rôti de porc	cuisse de canette	. steak hâché . omelette
ACCOMPAGNEMENT	riz	courgettes	boullgour	printanière de légumes	semoule de couscous	salsifis	gratin dauphinois 	. purée de pommes de terre
FROMAGE / LAITAGE	fromage fondu	cabrette	tomme noire	rouy	comté	bleu de Bonneval	beaufort	. yaourt
DESSERT	fruit	tarte rhubarbe	prunes au sirop	fruit	liégeois	fruit	tartelette ananas	. 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 18/03/2024 au dimanche 24/03/2024 - Semaine 12 -

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	Plats de remplacement possibles
ENTRÉE	salade de chou chinois	céleris rémoulade	rillettes	salade d'endives	avocat	cœurs de palmier	asperges	. salade verte . jambon
PLAT	poisson meunière	dahl de lentilles	cordon bleu	boulettes de bœuf à la tomate	rôti de veau	boudin aux pommes	sauté de lapin à la moutarde à l'ancienne	. steak hâché . omelette
ACCOMPAGNEMENT	tajine de légumes		purée de potimarron	riz	haricots verts	purée de panais	flageolets, lardons	. purée de pommes de terre
FROMAGE / LAITAGE	st-paulin	pavé d'affinois	st-paulin	st-albray	camembert	reblochon	tomme de chèvre	. yaourt
DESSERT	fruit	fruit	Flamby	yaourt aux fruits 	brownie crème anglaise	fruit	chou à la crème	. 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 25/03/2024 au dimanche 31/03/2024 - Semaine 13 -

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	Plats de remplacement possibles
ENTRÉE	salade de choux-fleur	salade de haricots blancs	betteraves	quiche	pamplemousse	jambon blanc	aspic œuf crevettes	. salade verte . jambon
PLAT	filet de colin	omelette	rôti de porc	sauté de poulet	bœuf bourguignon	sauté de veau	gigot d'agneau	. steak hâché . omelette
ACCOMPAGNEMENT	pommes vapeur 	brunoise de légumes	polente	courgettes	pâtes	blettes à la tomate	gratin dauphinois 	. purée de pommes de terre
FROMAGE / LAITAGE	tomme de Savoie	st-paulin	bûchette	comté	reblochon	beaufort	bleu de Bonneval	. yaourt
DESSERT	fruit	mousse de marrons	éclair	fruit	fruit	compote, biscuit	blanc-manger aux fruits rouges	. 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 01/04/2024 au dimanche 07/04/2024 - Semaine 14 -

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	Plats de remplacement possibles
ENTRÉE	salade verte	terrines de lapin	avocat mayonnaise	croisillon emmental	carottes râpées	maquereaux au citron	pâté croûte	. salade verte . jambon
PLAT	filet de merlu	cuisse de canard confite	godiveau	escalope panée	blanquette de veau	raviolis à la tomate	épaule d'agneau	. steak hâché . omelette
ACCOMPAGNEMENT	carottes	flageolets & tomates provençales	purée de pommes de terre	petits pois	crozets		gratin de cardons	. purée de pommes de terre
FROMAGE / LAITAGE	Babybel	tomme noire	st albray	coulommiers	tomme de Savoie	tomme de chèvre	reblochon	. yaourt
DESSERT	pêches au sirop	îles flottantes	crème renversée	fruit	fruit	fruit	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 08/04/2024 au dimanche 14/04/2024 - Semaine 15 -

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	Plats de remplacement possibles
ENTRÉE	salade d'endives	pamplemousse	thon mayonnaise	salade de mâche	macédoine de légumes	haricots blancs	poireaux vinaigrette	. salade verte . jambon
PLAT	poisson meunière	filet de poisson	cervelas alsacien	haut de cuisse de poulet	bœuf braisé	godiveau	côte de veau	. steak hâché . omelette
ACCOMPAGNEMENT	ratatouille	pois chiches à la tomate	courgettes	pâtes	carottes	purée de potimarron	gratin de patates douces	. purée de pommes de terre
FROMAGE / LAITAGE	fromage fondu	tomme de Savoie	brie	comté	camembert	bleu de Bonneval	beaufort	. yaourt
DESSERT	beignet	yaourt aux fruits 	fruit	liégeois	bigareaux au sirop	salade de fruits	tarte aux myrtilles	. 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 15/04/2024 au dimanche 21/04/2024 - Semaine 16 -

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	Plats de remplacement possibles
ENTRÉE	salade de brocolis	œuf vinaigrette	carottes râpées	tarte chèvre tomates	salade d'endives	bouchée à la reine	ballotine, cornichons	. salade verte . jambon
PLAT	gratin de fruits de mer	quenelle	sauté de porc	cuisse de canette	épaule d'agneau	pot au feu	escalope à la crème champignons	. steak hâché . omelette
ACCOMPAGNEMENT	riz	épinards à la crème	pommes de terre sautées	choux fleur	polente		flageolets	. purée de pommes de terre
FROMAGE / LAITAGE	st nectaire	cabrette	tomme noire	rouy	st albray	tomme de chèvre	reblochon	. yaourt
DESSERT	fruit	Flamby	pruneaux au sirop	fruit	tarte aux pommes	fruit	chou à la crème	. 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 22/04/2024 au dimanche 28/04/2024 - Semaine 17 -

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	Plats de remplacement possibles
ENTRÉE	avocat mayonnaise	cœurs de palmier, maïs, olives	jambon blanc	salade de tomates	betteraves, maïs	mousse de canard	asperges	. salade verte . jambon
PLAT	poisson pané	couscous	sauté de dinde	boulettes de bœuf à la tomate	sauté de veau	endives au jambon	gibier	. steak hâché . omelette
ACCOMPAGNEMENT	haricots verts		blettes à la tomate	pâtes	fenouil gratiné au jus		gratin de crozets	. purée de pommes de terre
FROMAGE / LAITAGE	st paulin	comté	pavé d'affinois	coulommiers	bûchette	beaufort	bleu de Bonneval	. yaourt
DESSERT	yaourt aux fruits 	fruit	mousse au chocolat	compote, biscuit	beignet	fruit	forêt noire	. 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,