

PORTAGE DE REPAS A DOMICILE
Menus
du lundi 29/04/2024 au dimanche 05/05/2024 - Semaine 18 -

INFORMATION : En raison du jour férié, le repas du mercredi 1er mai sera livré le mardi 30 avril après-midi lors d'une double tournée

| MIDI | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI | SAMEDI | DIMANCHE | Plats de remplacement possibles |
|-------------------|--|---------------------|-------------------------------------|---------------------------|--------------|-------------------|-------------------|---------------------------------|
| ENTRÉE | salade verte | salade de lentilles | poireaux vinaigrette | salade savoyarde | croisillon | surimi mayonnaise | croque-monsieur | salade verte jambon |
| PLAT | filet de cabillaud | omelette | escalope de dinde sauce champignons | rôti de veau farci | bœuf goulash | cuisse de poulet | côte de porc | steak hâché omelette |
| ACCOMPAGNEMENT |  pomme vapeur | brunoise de légumes | riz | pommes de terre grenaille | courgettes | Ebly à la tomate | gratin de cardons | purée de pommes de terre |
| FROMAGE / LAITAGE | st nectaire | st paulin | bûchette | comté | camembert | tomme de chèvre | reblochon | yaourt |
| DESSERT | fruit | fruit | fruit | tarte aux pommes | fruit | crème dessert | Paris-Brest | 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 06/05/2024 au dimanche 12/05/2024 - Semaine 19 -

INFORMATION : Le repas du mercredi 08/05 et du jeudi 09/05 (jours fériés) sera livré le matin-même, comme tous les autres jours de la semaine

| MIDI | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI | SAMEDI | DIMANCHE | Plats de remplacement possibles |
|-------------------|-----------------|--------------------|--|------------------------|-----------------------|--------------------------|-------------------------------------|---------------------------------|
| ENTRÉE | carottes râpées | fonds d'artichauts | salade de tomates vinaigrette | terrines de St Jacques | pâté croûte richelieu | salade de mâche | cœurs de palmier | . salade verte . jambon |
| PLAT | filet de merlu | chili con carne | rôti de porc | bouef bourguignon | paupiettes de veau | rognosn de veau | escalope panée | . steak hâché . omelette |
| ACCOMPAGNEMENT | haricots beurre | | pâtes | carottes | pomes noisette | purée de pommes de terre | poêlée de patates douces & boulgour | . purée de pommes de terre |
| FROMAGE / LAITAGE | Babybel | tomme de savoie | bleu d'auvergne | coulommiers | reblochon | bleu de Bonneval | beaufort | . yaourt |
| DESSERT | poires au sirop | fruit | yaourt aux fruits  | îles flottantes | tarte | salade de fruits | framboises au sucre | . 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 13/05/2024 au dimanche 19/05/2024 - Semaine 20 -

| MIDI | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI | SAMEDI | DIMANCHE | Plats de remplacement possibles |
|-------------------|----------------|---|----------------------|------------------------------------|-------------------------|--------------------|-------------------|---------------------------------|
| ENTRÉE | pamplemousse | salade d'endives | thon vinaigrette | salade de tomates, mozarella | salade de lentilles | sardines, beurre | asperges | . salade verte . jambon |
| PLAT | pavé de saumon | hachis végétarien | cordon bleu | grillade | bœuf braisé | cuisse de pintade | diot | . steak hâché . omelette |
| ACCOMPAGNEMENT | épinards | | petits pois carottes | boullgour | céleris gratinés au jus | courgettes sautées | polente | . purée de pommes de terre |
| FROMAGE / LAITAGE | fromage fondu | tomme de savoie | brie | comté | camembert | reblochon | tomme de chèvre | . yaourt |
| DESSERT | beignet | yaourt aux fruits  | fruit | fromage blanc à la crème de marron | bigareaux au sirop | fruit | tarte tropézienne | . 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 20/05/2024 au dimanche 26/05/2024 - Semaine 21 -

INFORMATION : En raison du jour férié, le repas du lundi 20 mai sera livré le vendredi 17 mai après-midi lors d'une double tournée

| MIDI | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI | SAMEDI | DIMANCHE | Plats de remplacement possibles |
|-------------------|----------------------|--------------------------------|---------------------------------|-------------------|-----------------|-------------------------------|---------------------|---------------------------------|
| ENTRÉE | salade de betteraves | terrine de campagne | avocat mayonnaise | maquereaux | carottes râpées | tomates, maïs & olives noires | aspic à l'œuf | salade verte jambon |
| PLAT | filet de hoki | côte de veau aux champignons | sauté de poulet au lait de coco | boulettes de bœuf | sauté d'agneau | godiveau | sauté de lapin | steak hâché omelette |
| ACCOMPAGNEMENT | riz | flageolets & tomate provençale | pâtes | haricots verts | gratin d'Ebly | purée de pommes de terre | gratin de butternut | purée de pommes de terre |
| FROMAGE / LAITAGE | st nectaire | cabrette | tomme noire | Rouy | tomme de savoie | beaufort | bleu de Bonneval | yaourt |
| DESSERT | fruit | Flamby | liégeois | fraises au sucre | éclair | 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,