


**PORTAGE DE REPAS A DOMICILE**  
**Menus**  
**du lundi 01/07/2024 au dimanche 07/07/2024 - Semaine 27 -**

A titre exceptionnel, le repas du mardi 02/07 sera livré le lundi 01/07 après-midi lors d'une double tournée. Merci de votre compréhension

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	Plats de remplacement possibles
ENTRÉE	salade de tomates, mozarella	cœurs de palmier	crêpe aux champignons	salade verte	salade de tomates, feta	croisillon	feuilleté	. salade verte . jambon
PLAT	poisson pané, citron	saucisse végétarienne	haut de cuisse de poulet	boulettes de bœuf à la tomate	sauté de veau	rôti de porc	moussaka	. steak hâché . omelette
ACCOMPAGNEMENT	carottes	purée	petits pois lardons	pâtes	courgettes	salsifis		. purée de pommes de terre
FROMAGE / LAITAGE	st-paulin	pavé d'affinois	comté	coulommiers	tomme de Savoie	bleu de Bonneval	reblochon	. yaourt
DESSERT	mousse vanille	fruit	crème renversée	cocktail de fruits	brownie crème anglaise	fruit	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 08/07/2024 au dimanche 14/07/2024 - Semaine 28 -**

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	Plats de remplacement possibles
ENTRÉE	melon	betteraves	fonds d'artichauts	sardines, citron	pamplemousse	pâté croûte	asperges vinaigrette	. salade verte . jambon
PLAT	hachis parmentier	cordon bleu	rougail saucisse	épaule d'agneau	bœuf bourguignon	steak de veau haché, sauce poivre vert	cuisse de canette confite	. steak hâché . omelette
ACCOMPAGNEMENT		purée de légumes	riz	tajine de légumes	polente	tian de légumes	gratin dauphinois	. purée de pommes de terre
FROMAGE / LAITAGE	Babybel	st paulin	bûchette	comté	reblochon	beaufort	tomme de chèvre	. yaourt
DESSERT	compote, biscuit	fruit	fruit	gâteau de semoule	fruit	pruneaux au sirop	tarte	. 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 15/07/2024 au dimanche 21/07/2024 - Semaine 29 -**

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	Plats de remplacement possibles
ENTRÉE	melon, salade de tomates & feta	cœurs de palmier, maïs	salade niçoise	salade piémontaise	concombre, tzatziki	salade sombrero	salade savoyarde	. salade verte . jambon
PLAT	cannelloni	omelette	lasagnes	sauté de porc	rôti de veau	courgettes farcies	grillade	. steak hâché . omelette
ACCOMPAGNEMENT		brunoise de légumes		gratin de navets	pommes campagnardes	Ebly à la tomate	beignets de choux-fleur	. purée de pommes de terre
FROMAGE / LAITAGE	Vache qui rit	tomme de Savoie	bleu d'auvergne	coulommiers	Rouy	reblochon	bleu de Bonneval	. yaourt
DESSERT	mangue au sirop	fruit	yaourt aux fruits	fruit	fruit	compote, biscuit	chou à la crème patissière	. 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 22/07/2024 au dimanche 28/07/2024 - Semaine 30 -**

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	Plats de remplacement possibles
ENTRÉE	carottes râpées	pamplemousse	pissaladière	tomates, feta	salade de riz	rillettes	terrine de st-jacques	. salade verte . jambon
PLAT	filet de merlu sauce hollandaise	couscous	haut de cuisse de poulet, sauce barbecue	hachis parmentier	sauté d'agneau	escalope panée	sauté de lapin	. steak hâché . omelette
ACCOMPAGNEMENT	épinards à la crème		ratatouille		tajine de légumes	petits pois, lardons	gratin de crozets	. purée de pommes de terre
FROMAGE / LAITAGE	fromage fondu	tomme de savoie	brie	comté	yaourt	tomme de chèvre	beaufort	. yaourt
DESSERT	tarte	liégeois vanille	fruit	crème dessert	fruit	pruneaux au sirop	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 29/07/2024 au dimanche 04/08/2024 - Semaine 31 -**

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	Plats de remplacement possibles
ENTRÉE	salade de brocolis	nems aux légumes	salade verte	flamenkuche	salade de tomates, mozarella	sardines, citron	pâté croûte	. salade verte . jambon
PLAT	filet de colin, sauce aneth	filet de poisson grillé sauce citron	godiveau	steak de veau haché	bœuf goulash	tomates farcies	sauté de canard à l'orange	. steak hâché . omelette
ACCOMPAGNEMENT	patates douces	carottes	polente	haricots verts	pâtes	riz	gratin de cardons	. purée de pommes de terre
FROMAGE / LAITAGE	st-nectaire	cabrette	tomme noire	Rouy	tomme de savoie	bleu de Bonneval	reblochon	. yaourt
DESSERT	fruit	yaourt aux fruits	compote biscuit	fruit	tarte aux pommes	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,