



MENUS MATERNELLES PRIMAIRES COLLEGES

Février à Avril 2018

Claude ROUX
 ZA des Chênets - 74340 Samoëns
 Tél. : 04 50 91 83 57
 Fax : 04 50 91 83 53
 traiteurhautgiffre@orange.fr
 www.traiteur-du-haut-giffre.com

	lundi 26 février 2018	mardi 27 février 2018	jeudi 1 mars 2018	vendredi 2 mars 2018
Entrée	Salade coleslaw	Salade piémontaise	Taboulé	Soupe tomates vermicelles
Plat	Emincé de dindé* Petits pois	Filet de hoki Choux fleur	Rôti de porc* Haricots verts	Fricadelle de bœuf* Purée de pommes de terre
Fromage	Saint Paulin	Tomme de Savoie AOC (Fillinges)	Kiri	Faisselle (Le criou Samoëns)
Dessert	Ananas au sirop	Liégeois chocolat	Bugnes	Fruit 100% région
	lundi 5 mars 2018	mardi 6 mars 2018	jeudi 8 mars 2018	vendredi 9 mars 2018
Entrée	Carottes râpées	Salade de choux rouge	Jambon blanc cornichons	Salade verte
Plat	Gratin de courgettes farcie	Sauté de porc caramel Riz cantonais	Poisson pané citron Epinards à la crème	Saucisse de francfort* Pommes noisette
Fromage	Brie	Vache qui rit	Crottin demi-sec (La Ferme de l'entremont)	Petit suisse aux fruits
Dessert	Cake marbré citron	Beignet à l'ananas	Compote de fruits	Fruit
	lundi 12 mars 2018	mardi 13 mars 2018	jeudi 15 mars 2018	vendredi 16 mars 2018
Entrée	Pâté de campagne, cornichons	Céleri rémoulade	Soupe de légumes	Salade strasbourgeoise
Plat	Paupiette de veau* Haricots plats	Quenelle de volaille Semoule	Poisson frais Coquillettes	Haut de cuisse de poulet* Brocolis
Fromage	Reblochon de Savoie AOC (Fillinges)	Fraîcheur (Le criou Samoëns)	Camembert	Fromage blanc aux fruits
Dessert	Fran pâtissier	Fruit bio	Fruit	Biscuit enveloppé

* origine France



MENUS MATERNELLES PRIMAIRES COLLEGES

Février à Avril 2018

Claude ROUX
 ZA des Chênets - 74340 Samoëns
 Tél. : 04 50 91 83 57
 Fax : 04 50 91 83 53
 traiteurhautgiffre@orange.fr
 www.traiteur-du-haut-giffre.com

	lundi 19 mars 2018	mardi 20 mars 2018	jeudi 22 mars 2018	vendredi 23 mars 2018
Entrée	Pizza	Salade de lentilles	Salade verte	Salade de betteraves
Plat	Filet de colin vapeur citron Purée de potiron	Boulettes d'agneau* Jeunes carottes	Charcuterie Tartiflette	Bourguignon* Polenta
Fromage	Gouda	Bourgeoise (Le Criou Samoëns)		Yaourt chèvre aromatisé (La Ferme de l'entremont)
Dessert	Liégeois vanille	Mini beignet chocolat noisette	Compote de fruits	Fruit 100% région
	lundi 26 mars 2018	mardi 27 mars 2018	jeudi 29 mars 2018	vendredi 30 mars 2018
Entrée	Macédoine de légumes	Soupe poule vermicelles	Œuf dur mayonnaise	Salade de choux
Plat	Filet de poulet* Pommes de terre rissolées	Chipolatas* Ratatouille	Gratin d'endives au jambon	Poisson frais Riz
Fromage	Crioutin demi-sec (Le Criou samoëns)	Petit Louis coque	Yaourt aromatisé	Buche de pilat
Dessert	Fruit	Flan nappé caramel	Paris-Brest	Fruit bio
	▶ Lundi 2 avril férié (Pâques)	▶ Cours le mercredi 4 avril (rattrapage pont de l'Ascension)		
	mardi 3 avril 2018	mercredi 4 avril 2018	jeudi 5 avril 2018	vendredi 6 avril 2018
Entrée	Croissillon dubarry	Salade de tomates	Radis beurre	Saucisson cornichons
Plat	Sauté de dinde* Haricots beurre	Pomme de terre farcie	Poisson meunière citron Tortis	Paleron de bœuf* Poêlée campagnarde
Fromage	Saint Morêt	Tomme de Savoie AOC (Fillinges)	Petit suisse sucré	Saint Nectaire
Dessert	Fruit (Chocolat de pâques OFFERT)	Mousse au chocolat	Cocktail de fruits	Eclair à la vanille

* origine France