



# MENUS MATERNELLES PRIMAIRES COLLEGES

## Septembre à octobre 2019

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

|                | <b>lundi 2 septembre 2019</b>       | <b>mardi 3 septembre 2019</b>                             | <b>jeudi 5 septembre 2019</b>                 | <b>vendredi 6 septembre 2019</b>                    |
|----------------|-------------------------------------|---|---|---|
| <b>Entrée</b>  | Taboulé                             | Carottes râpées   | Salade de riz                                 | Salade de tomates                                   |
| <b>Plat</b>    | Emincé de dinde *<br>Haricots verts | Bourguignon (Viande du pays)<br>Pommes de terre rissolées | Filet de colin vapeur (citron)<br>Ratatouille | Fricadelle de bœuf *<br>Purée de pommes de terre    |
| <b>Fromage</b> | Tomme grise                         | Brie  | Fromage blanc aux fruits                      | Kiri  |
| <b>Dessert</b> | Fruit 100% région                   | Fruit bio   | Glace   | Liégeois au chocolat                                |
|                | <b>lundi 9 septembre 2019</b>       | <b>mardi 10 septembre 2019</b>                            | <b>jeudi 12 septembre 2019</b>                | <b>vendredi 13 septembre 2019</b>                   |
| <b>Entrée</b>  | Céleri rémoulade                    | Jambon blanc, cornichons                                  | Salade verte                                  | Salade piémontaise                                  |
| <b>Plat</b>    | Cervelas alsacien *<br>Riz          | Haut cuisse poulet *<br>Purée de courgettes               | Lasagne au saumon                             | Paleron de bœuf (Viande du Pays)<br>Jeunes carottes |
| <b>Fromage</b> | Croc lait                           | Emmental  | Petit suisse aux fruits                       | Bûchette de chèvre                                  |
| <b>Dessert</b> | Compote de fruits                   | Paris Brest   | Fruit   | Flan nappé caramel                                  |
|                | <b>lundi 16 septembre 2019</b>      | <b>mardi 17 septembre 2019</b>                            | <b>jeudi 19 septembre 2019</b>                | <b>vendredi 20 septembre 2019</b>                   |
| <b>Entrée</b>  | Salade macédoine                    | Rosette cornichons  | Salade coleslaw                               | Salade de lentilles                                 |
| <b>Plat</b>    | Boulette agneau<br>Semoule          | omelette<br>Epinard à la crème                            | Sauté de poulet *<br>Farfalles                | Poisson frais<br>Purée de potiron                   |
| <b>Fromage</b> | Fromage blanc                       | Samos   | Bûche de pilat                                | Tomme blanche                                       |
| <b>Dessert</b> | Fruit                               | Glace   | Fruit 100% région                             | Cocktail de fruits                                  |

\* origine France



# MENUS MATERNELLES PRIMAIRES COLLEGES

## Septembre à octobre 2019

**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

|                | <b>lundi 23 septembre 2019</b>         | <b>mardi 24 septembre 2019</b>                | <b>jeudi 26 septembre 2019</b>               | <b>vendredi 27 septembre 2019</b>                      |
|----------------|--|---|--|--|
| <b>Entrée</b>  | Pizzas royale                          | Salade de tomates                             | Crêpe emmental                               | Salade de betteraves                                   |
| <b>Plat</b>    | Paupiette de veau *<br>Brocolis        | Rôti de dinde *<br>Petits pois                | Poisson meunière (citron)<br>Ratatouille     | Diots de Savoie *<br>Polenta                           |
| <b>Fromage</b> | Vache qui rit                          | Petit suisse sucré                            | Camembert                                    | Cantal   |
| <b>Dessert</b> | Eclair au chocolat                     | Fruit bio                                     | Crème dessert vanille                        | Ananas au sirop  |
|                | <b>lundi 30 septembre 2019</b>         | <b>mardi 1 octobre 2019</b>                   | <b>jeudi 3 octobre 2019</b>                  | <b>vendredi 4 octobre 2019</b>                         |
| <b>Entrée</b>  | Salade de haricots verts               | Carottes râpées                               | Salade de concombre                          | Taboulé  |
| <b>Plat</b>    | Filet de poulet *<br>Riz cantonais     | Moules décortiquées<br>Pomme de terre sautées | Boulette de bœuf *<br>Gratin de choux fleurs | Sauté de porc *<br>Jardinière de légumes               |
| <b>Fromage</b> | Tartare                                | Gouda   | Yaourt aromatisé                             | Saint paulin   |
| <b>Dessert</b> | Fruit 100% région                      | Compote de fruits                             | Flan pâtissier                               | Poire au sirop   |
|                | <b>lundi 7 octobre 2019</b>            | <b>mardi 8 octobre 2019</b>                   | <b>jeudi 10 octobre 2019</b>                 | <b>vendredi 11 octobre 2019</b>                        |
| <b>Entrée</b>  | Salade endive raisins secs             | Feuilleté hot dog                             | Salade de choux                              | Soupe crème de potiron                                 |
| <b>Plat</b>    | Saucisson cuit *<br>Pomme terre vapeur | Emincé de poulet au curry *<br>Haricots plats | Nems poulet *<br>Poêlée chinoise             | Poisson frais au vinaigre de framboise<br>Coquillettes |
| <b>Fromage</b> | Faisselle (coulis)                     | Mimolette (pains spéciaux)                    | Rondelé aux noix                             | Emmental râpé  |
| <b>Dessert</b> | Fruit 100% région                      | Crème dessert praliné                         | Chou à la vanille                            | Fruit bio  |

\* origine France



## MENUS MATERNELLES PRIMAIRES COLLEGES

### Septembre à octobre 2019

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

|                | <b>lundi 14 octobre 2019</b>   | <b>mardi 15 octobre 2019</b>    | <b>jeudi 17 octobre 2019</b> | <b>vendredi 18 octobre 2019</b>       |
|----------------|--------------------------------|---------------------------------|------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Entrée</b>  | Pâté de campagne cornichons    | Salade de pâtes surimi          | Salade de betteraves         | Feuilleté poulet poireaux             |
| <b>Plat</b>    | Gratin de courgettes farçies * | Chipolatas *<br>Haricots beurre | Quenelle de brochet          | Lamelle de kebab *<br>Choux Bruxelles |
| <b>Fromage</b> | Fromage blanc                  | Brie                            | Brebis crème                 | Fourme d'ambert                       |
| <b>Dessert</b> | Biscuit enveloppé              | Compote de fruits               | Fruit                        | Flan chocolat                         |

\* origine France