

Le TRAITEUR DU HAUT-GIFFRE vous propose...



**LUNDI**  
**30/08/2021**

**MARDI**  
**31/08/2021**

**JEUDI**  
**02/09/2021**

**VENDREDI**  
**03/09/2021**



Salade de tomates

Taboulé

Emincé de poulet rôti sauce au thym

Boulettes de bœuf sauce bordelaise



*Viande française*

*Viande française*

Pommes de terre rissolées

Haricots verts BIO



Tomme Blanche

Camembert

Fruit de saison BIO



Crème dessert chocolat

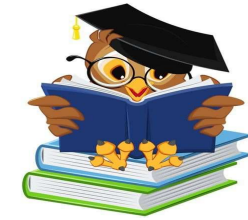
**La majorité de nos produits sont frais et "Fait Maison"**

Menus validés par une diététicienne diplômée de Taninges

Certains menus peuvent être amenés à changer en cas de problème d'approvisionnement (disponibilité du produit, délais de livraison...)



Le TRAITEUR DU HAUT-GIFFRE vous propose...



**LUNDI**  
**06/09/2021**

Melon

Filet de colin sauce à l'oseille



Riz étuvé indica BIO

Reblochon de Savoie AOC  
(Coopérative de Fillinges)



Glace

**MARDI**  
**07/09/2021**

Salade piémontaise nature

Oeuf dur

Epinards à la crème

Fromage blanc aux fruits

Fruit de saison BIO



**JEUDI**  
**09/09/2021**

Céleri rémoulade

Haut de cuisse de poulet sauce au pesto

*Viande française*



Semoule couscous aux épices

Tomme de Savoie (GAEC Les Places La  
Rivière Enverse)

Fruit de saison 100 % région

**VENDREDI**  
**10/09/2021**

Rosette cornichons

Paupiette de veau sauce chasseur

*Viande française*



Purée de potiron BIO

Petit Suisse sucré

Eclair au chocolat

**La majorité de nos produits sont frais et "Fait Maison"**

Menus validés par une diététicienne diplômée de Tanninges

Certains menus peuvent être amenés à changer en cas de problème d'approvisionnement (disponibilité du produit, délais de livraison...)



Le TRAITEUR DU HAUT-GIFFRE vous propose...



**LUNDI**  
**13/09/2021**

Macédoine de légumes

Lentilles vertes

Pommes de terre sautées

Brie



Compote de fruits BIO

**MARDI**  
**14/09/2021**

Crêpe au fromage

Sauté de porc sauce aux 2 olives

*Viande française*

Haricots beurre

Fraicheur



(GAEC Le Criou Samoëns)

Tarte Normande

**JEUDI**  
**16/09/2021**

Concombre à la vinaigrette

Poisson meunière citron



Poêlée de nouilles à la tomate

Yaourt aromatisé

Fruit de saison BIO



**VENDREDI**  
**17/09/2021**

Salade de riz niçois

Chipolatas sauce à la moutarde

*Viande française*

Gratin de chou-fleur BIO



Saint Nectaire

Liégeois à la vanille

**La majorité de nos produits sont frais et "Fait Maison"**

Menus validés par une diététicienne diplômée de Taninges

Certains menus peuvent être amenés à changer en cas de problème d'approvisionnement (disponibilité du produit, délais de livraison...)



Le TRAITEUR DU HAUT-GIFFRE vous propose...



**LUNDI**  
**20/09/2021**

Salade de tomates & maïs

Cordon bleu

*Viande française*

Petits pois carottes

Fromage blanc individuel

Ananas au sirop

**MARDI**  
**21/09/2021**

Jambon blanc cornichons

Filet de hoki sauce citronnée



Coquillettes aux petits légumes

Mimolette

Glace

**JEUDI**  
**23/09/2021**

Salade verte et dés d'emmental

Hachis parmentier aux légumes

*Sans soja*

Crioutin demi-sec (GAEC Le Criou  
Samoëns)



Paris-Brest

**VENDREDI**  
**24/09/2021**

Salade de betteraves

Filet de poulet sauce tartare

*Viande française*



Brocolis BIO et riz



Yaourt nature sucré

Fruit de saison BIO



**La majorité de nos produits sont frais et "Fait Maison"**

Menus validés par une diététicienne diplômée de Tanninges

Certains menus peuvent être amenés à changer en cas de problème d'approvisionnement (disponibilité du produit, délais de livraison...)



Le TRAITEUR DU HAUT-GIFFRE vous propose...



**LUNDI**  
**27/09/2021**

Avocat mayonnaise

Saucisson cuit sauce provençale

*Viande française*

Pommes de terre vapeur



Faisselle et coulis (GAEC Le Criou  
Samoëns)



Fruit de saison BIO

**MARDI**  
**28/09/2021**

Quiche au fromage

Omelette nature BIO



Jeunes carottes en persillade

Comté AOC



Flan nappé caramel

**JEUDI**  
**30/09/2021**

Salade verte & croûtons

Gratin de courgettes farcies BIO



*Viande française*



Cabriole frais  
(GAEC Salvadon Sixt Fer à Cheval)

Chou à la crème

**VENDREDI**  
**01/10/2021**

Salade coleslaw

Poisson frais sauce à la mûre



Perli ' Blé

Yaourt aux fruits

Fruit de saison 100% région

**La majorité de nos produits sont frais et "Fait Maison"**

Menus validés par une diététicienne diplômée de Taninges

Certains menus peuvent être amenés à changer en cas de problème d'approvisionnement (disponibilité du produit, délais de livraison...)



Le TRAITEUR DU HAUT-GIFFRE vous propose...



**LUNDI**  
**04/10/2021**

Salade d'endives BIO



Pâtes aux légumes façon bolognaise

*Sans soja*



Tomme de Savoie  
(GAEC Les Places La Rivière Enverse)

Glace

**MARDI**  
**05/10/2021**

Salade de pommes de terre au thon

Bourguignon

*Viande française*

Haricots plats

Saint-Paulin



Yaourt aromatisé au citron BIO

**JEUDI**  
**07/10/2021**

Carottes râpées

Dos de cabillaud sauce aux épices du  
soleil



Mélange de céréales & graines BIO

Bourgeoise ( GAEC Le Criou Samoëns)



Fruit de saison BIO



**VENDREDI**  
**08/10/2021**

Pizza Royale

Haut de cuisse de poulet

*Viande française*



Poêlée ratatouille

Petit suisse aux fruits

Cocktail de fruits

**La majorité de nos produits sont frais et "Fait Maison"**

Menus validés par une diététicienne diplômée de Taninges

Certains menus peuvent être amenés à changer en cas de problème d'approvisionnement (disponibilité du produit, délais de livraison...)



Le TRAITEUR DU HAUT-GIFFRE vous propose...



Semaine du goût®

**LUNDI**

**11/10/2021**

Salade verte

Diots de Savoie sauce au xérès

*Viande française*

Polenta au parmesan

Yaourt nature BIO



Fruit de saison BIO



**MARDI**

**12/10/2021**

Salade de lentilles corail

Gratin de pâtes crémeux aux  
champignons



Cabriole demi-sec (GAEC Salvadon Sixt  
Fer-à-cheval) et raisins secs

Compote de fruits BIO



**JEUDI**

**14/10/2021**

Médailillon de surimi sauce cocktail

Boulettes d'agneau sauce à la framboise

Gratin de blettes



Reblochon de Savoie AOC (Coopérative  
de Fillinges)

Flan pâtissier

**VENDREDI**

**15/10/2021**

Taboulé

Cœur de merlu sauce Nantua



Poêlée rustique

Tartare aux noix

Riz au lait

**La majorité de nos produits sont frais et "Fait Maison"**

Menus validés par une diététicienne diplômée de Taninges

Certains menus peuvent être amenés à changer en cas de problème d'approvisionnement (disponibilité du produit, délais de livraison...)



Le TRAITEUR DU HAUT-GIFFRE vous propose...



*Bon  
Appétit!*

**LUNDI**  
**18/10/2021**

Salade verte

Tartiflette

Jambon de pays

Fruit de saison BIO



**MARDI**  
**19/10/2021**

Salade de penne & poulet

Poisson pané citron



Epinards à la crème

Tomme de Savoie ( GAEC Les Places La  
Rivière Enverse)



Crème dessert caramel

**JEUDI**  
**21/10/2021**

Salade de betteraves

Saucisse de Francfort

*Viande française*

Riz à Paëlla

Camembert BIO



Mousse au chocolat

**VENDREDI**  
**22/10/2021**

Feuilleté au comté

Légumes à couscous & pois chiches

Semoule

Petit suisse aux fruits

Fruit de saison BIO



**La majorité de nos produits sont frais et "Fait Maison"**

Menus validés par une diététicienne diplômée de Taninges

Certains menus peuvent être amenés à changer en cas de problème d'approvisionnement (disponibilité du produit, délais de livraison...)

