

Le TRAITEUR DU HAUT-GIFFRE vous propose...

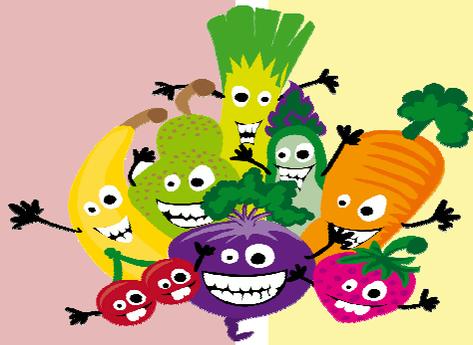


LUNDI
30/08/2021

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 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
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...)

