

Le TRAITEUR DU HAUT-GIFFRE vous propose...



Bon Apétit!

LUNDI

02/01/2023

MARDI

03/01/2023

JEUDI

05/01/2023

VENDREDI

06/01/2023

Bonne année!

Carottes râpées

Hachis parmentier

*Viande française*

Brie AOP



Fruit de saison BIO

Salade de pâtes

Quenelles nature

Haricots verts BIO



Petit suisse aux fruits

Galette des Rois



Jambon blanc & cornichons

Filet de colin sauce à l'oseille



Riz Indica BIO



Emmental

Compote de fruits



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



Pain frais et local tous les jours

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...



Bon  
Apétit!



LUNDI

09/01/2023

Salade verte

Tartiflette

Rosette & cornichons

Liégeois au chocolat

MARDI

10/01/2023

Soupe de tomates vermicelles

Dos de cabillaud sauce citronnée



Jeunes carottes en persillade & Ebly



Tomme de Savoie (GAEC Les Places  
- La Rivière-Enverse)

Fruit de saison BIO



JEUDI

12/01/2023

Taboulé

Sauté de poulet à l'orange



Viande française

Gratin de chou-fleur

Yaourt nature entier BIO



Eclair à la vanille

VENDREDI

13/01/2023

Tarte aux 4 fromages

Poêlée rustique

Lentilles

Saint-Paulin

Fruit de saison 100% région



FILIERE A L'ECHELLE  
MA REGION



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



Pain frais et local tous les jours

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...



Bon  
Apétit!

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
16/01/2023	17/01/2023	19/01/2023	20/01/2023
Salade macédoine	Salade piémontaise nature	Salade coleslaw	Salade de betteraves
Pavé de lieu noir sauce aux herbes	Feuilleté au fromage	Haut de cuisse de poulet grillé	Bourguignon
		 <i>Viande française</i>	<i>Viande française</i>
Riz Indica BIO 	Epinards BIO à la crème & croûtons	Gratin de butternut & pommes de terre	Polenta crémeuse au parmesan
		Petit suisse sucré	Camembert AOP 
Fraîcheur (GAEC Le Criou - Samoëns)	Cabriole frais (GAEC Le Salvadon Sixt-Fer-à-Cheval)	Gâteau Basque	Fruit de saison BIO 
Flan nappé caramel	Fruit de saison 100% région 		



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



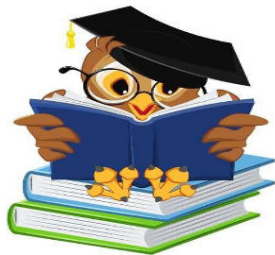
Pain frais et local tous les jours

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  
Apétit!

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
23/01/2023	24/01/2023	26/01/2023	27/01/2023
<p>Choucroute garnie (diot et saucisse de Francfort) <i>Viande française</i></p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p> Crioutin demi-sec (GAEC Le Criou Samoëns)</p> <p> Compote de fruits BIO</p>	<p>Soupe crème de potiron</p> <p>Emincé de poulet rôti sauce à la  moutarde <i>Viande française</i></p> <p>Semoule</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>œuf dur mayonnaise</p> <p>Tortellini gratinés à la ricotta &amp; épinards</p> <p>Haricots plats</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p> Fruit de saison BIO</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Poisson meunière au citron </p> <p> Purée de brocolis BIO &amp; pommes de terre</p> <p>Reblochon de Savoie AOP </p> <p>Tarte aux pommes</p>



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



Pain frais et local tous les jours






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	MARDI	JEUDI	VENDREDI
30/01/2023	31/01/2023	02/02/2023	03/02/2023
Carottes râpées	Salade de chou-fleur	Taboulé	Salade de riz
Gratin d'endives au jambon	Chipolatas grillées	Tortillas pommes de terre & oignons	Quenelles de brochet sauce Nantua
<i>Viande française</i>	<i>Viande française</i>		
Coquillettes BIO 	Pommes de terre rissolées	Ratatouille BIO 	Petit pois carottes
 Bourgeoise (GAEC Le Criou Samoëns)	Kiri	 Cabriole demi-sec (GAEC Le Salvadon Sixt-fer-à-Cheval)	Yaourt aromatisé
Fruit de saison 100% région 	Mousse au chocolat	 Crêpe à la confiture	Fruit de saison BIO 



FRUITS & LÉGUMES DE  
MA RÉGION

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



Pain frais et local tous les jours

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...)

