



Le TRAITEUR DU HAUT-GIFFRE vous propose...

Bonne Année 2021 !

Bon 
Appétit!

LUNDI
04/01/2021

Carottes râpées BIO 

Haut de cuisse de poulet sauce
provençale
Viande française 

Pommes de terre rissolées

Fromage blanc aux fruits


Fruit de saison 100% région

MARDI
05/01/2021

Taboulé

Œuf dur


Epinards à la crème

Brie AOC 


Galette des rois

JEUDI
07/01/2021

Salade de riz

Filet de colin sauce citronnée 

Haricots verts

Tomme de Savoie
IGP 

Crème dessert chocolat

VENDREDI
08/01/2021


Céleri rémoulade

Paupiette de veau sauce forestière

Viande française

Pâtes

Petit suisse sucré

Fruit de saison BIO 



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

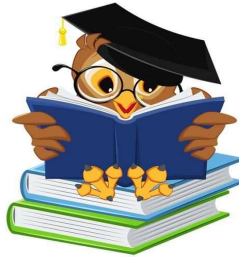
Menus validés par une diététicienne diplômée de Taninges

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



Le TRAITEUR DU HAUT-GIFFRE vous propose...

Bon
Apétit!



LUNDI
11/01/2021

Salade coleslaw

Quenelle nature sauce aux fines
herbes

Riz Indica BIO



Comté AOC



Flan nappé caramel

MARDI
12/01/2021

Salade verte

Saucisson cuit sauce à la moutarde

Viande française

Lentilles

Tartare

Fruit de saison

JEUDI
14/01/2021

Soupe tomate vermicelles

Filet de poulet sauce au curry

Viande française



Choux fleur

Yaourt nature sucré

Fruit de saison 100% région

VENDREDI
15/01/2021

Salade piémontaise

Poisson frais sauce à l'oseille



Jeunes carottes

Camembert



Tarte aux pommes 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...)





Le TRAITEUR DU HAUT-GIFFRE vous propose...



Bon Apétit!



LUNDI
18/01/2021

MARDI
19/01/2021

JEUDI
21/01/2021

VENDREDI
22/01/2021

Couscous Royal

Demi avocat sauce cocktail

Salade de mini farfalles légumes
mozzarella

Salade d'endives BIO aux noix



Filet de hoki sauce hollandaise

Omelette nature

Rôti de porc sauce charcutière



Viande française

Petits pois

Ratatouille

Poêlée campnarde

Petit suisse aux fruits BIO

Reblochon de Savoie AOP

Faisselle



Crottin demi-sec
(Ferme l'Entremont - Samoëns)



(Fillinges)



(Ferme Le Criou - Samoëns)

Fruit de saison

Liégeois à la vanille

Compote de fruits

Paris-Brest

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...

Bon 
Apétit!



LUNDI
25/01/2021

Salade macédoine

Poisson frais sauce au pesto



Pommes de terre sautées

Yaourt aromatisé

Fruit de saison BIO



MARDI
26/01/2021

Quiche lorraine

Emincé de dinde sauce au vinaigre de
xérès

Viande française



Chou Romanesco

Crioutin demi-sec
(Ferme Le Criou - Samoëns)



Ananas au sirop

JEUDI
28/01/2021

Velouté de légumes de saison

Lasagnes aux légumes

Kiri

Œuf à la neige

VENDREDI
29/01/2021

Salade verte

Bourguignon

Viande française

Polenta BIO crémeuse au parmesan



Cantal AOC



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...



Bon 
Apétit!

LUNDI
01/02/2021

Salade de perles légumières

Boulettes d'agneau à la sauce tomate

Haricots plats

Saint-Nectaire



Yaourt aromatisé citron BIO

MARDI
02/02/2021

Carottes râpées

Duo de lentilles

Riz aux 3 noix

Fraicheur



(Ferme Le Criou - Samoëns)

Crêpe à la confiture

JEUDI
04/02/2021

Salade de chou rouge

Filet de poisson meunière (citron)



Purée de pommes de terre

Fromage blanc



Fruit de saison BIO

VENDREDI
05/02/2021

Salade de thon au maïs

Rôti de dinde sauce béarnaise

Viande française



Gratin de poireaux

Bûche de Pilat

Cocktail de fruits

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

Menus validés par une diététicienne diplômée de Tainings

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

