

Le TRAITEUR DU HAUT-GIFFRE vous propose...



Bon 
Apétit!

LUNDI
22/02/2021

Taboulé

Sauté de porc sauce provençale

Viande française

Haricots verts BIO



Tomme de Savoie IGP

(GAEC Les Places - La Rivière-Enverse)



Liégeois chocolat BIO



MARDI
23/02/2021

Carottes râpées BIO



Dos d'églefin sauce citronnée



Riz

Fromage blanc sucré

Fruit 100% région

JEUDI
25/02/2021

Tarte au fromage de chèvre

Œufs à la florentine

Petit suisse aux fruits

Bugnes

VENDREDI
26/02/2021

Céleri rémoulade

Filet de poulet sauce au pesto



Viande française

Pommes de terre rissolées



Fraicheur

(Ferme Le Criou - Samoëns)

Fruit 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...

Bon 
Appétit!

LUNDI
01/03/2021

Jambon blanc cornichons

Accras de morue

Poêlée ratatouille



Crottin demi-sec

(Ferme La Poya-La Rivière-Enverse)



Compote de fruits

MARDI
02/03/2021

Salade de mini farfalles mozzarella

Quenelles nature sauce basilic

Choux-fleurs

Yaourt nature entier BIO



chou à la vanille

JEUDI
04/03/2021

Potage de légumes BIO



Boulettes d'agneau sauce épices du soleil

Semoule

Tendre bleu

Fruit BIO



VENDREDI
05/03/2021

Salade de betteraves

Paupiette de veau sauce au thym

Viande française

Poêlée façon salardaise



Faisselle

(Ferme Le Criou - Samoëns)

Tarte Normande

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
08/03/2021



Salade piémontaise nature

Poêlée de légumes

Viande française

Quinoa



Bourgeoise

(Ferme Le Criou - Samoëns)

Fruit 100% région

MARDI
09/03/2021

Crêpe emmental

Haut de cuisse de poulet sauce béarnaise

Viande française



Jeunes carottes en persillade

Reblochon de Savoie AOC

(Coopérative de Fillinges)



Crème dessert caramel

JEUDI
11/03/2021

Salade verte

Diot de Savoie au vin blanc

Viande française

Polenta au parmesan

St Morêt

Fruit BIO



VENDREDI
12/03/2021

Rosette et cornichons

Filet de poisson frais sauce armoricaine



Viande française

Poêlée de légumes grillés

Yaourt nature sucré BIO



Forêt noire

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...



Vive le printemps !

LUNDI
15/03/2021

Avocat mayonnaise

Chili con carne

Viande française

Riz indica BIO 



Crioutin demi-sec
(Ferme Le Criou- Samoëns)

Flan nappé caramel

MARDI
16/03/2021

Soupe de tomate vermicelles

Paleron de bœuf sauce bordelaise

Viande française

Gratin de potiron

Tomme blanche

Fruit 100% région

JEUDI
18/03/2021

Salade coleslaw

Poisson meunière citron



Purée de petits pois

Petit suisse sucré

Paris-Brest

VENDREDI
19/03/2021

Taboulé

Gratin de mogettes aux champignons et
carottes

L'Altesse

Fruit 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...

Bon 
Apétit!



LUNDI
22/03/2021

Salade Strasbourgeoise

Emincé de poulet rôti sauce à l'ail



Viande française

Haricots beurre



Tomme de Savoie IGP

(GAEC Les Places-La Rivière-Enverse)



Mousse au chocolat

MARDI
23/03/2021

Salade verte mozzarella

Pâtes à la bolognaise

Viande française

Emmental râpé

Fruit BIO



JEUDI
25/03/2021

Carottes râpées BIO



Pizza Royale

Epinards à la crème

Fromage blanc aux fruits

Madeleine BIO



VENDREDI
26/03/2021

Salade macédoine

Filet de colin sauce au beurre blanc



Pommes noisettes

Crottin frais

(Ferme La Poya- La Rivière-Enverse)



Fruit 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

29/03/2020

Salade de lentilles

Samossas de légumes

Poêlée asiatique

Brie AOC



Compote de fruits

MARDI

30/03/2020

Salade d'endives BIO aux noix



Chipolatas sauce au roquefort

Viande française

Pommes de terre vapeur

Saint-Nectaire

Crème dessert à la vanille

JEUDI

01/04/2020

Soupe crème de potiron

Paupiette de lapin sauce chasseur

Viande française

Purée aux 3 légumes

Tartare ail et fines herbes

Beignet donut's sucré

POISSON
d'AVRIL



VENDREDI

02/04/2020

Salade de penne poulet

Poisson frais sauce à l'oseille



Gratin de choux-fleurs



Faisselle

(Ferme Le Criou - Samoëns)



Fruit 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...

Bonnes vacances à tous !

Bon 
Apétit!

LUNDI
05/04/2021



Lundi de Pâques

MARDI
06/04/2021

Médaille de surimi mayonnaise

Rôti de porc sauce charcutière

Viande française

Ebly



Crottin demi-sec

(Ferme La Poya-La Rivière-Enverse)



Liégeois à la vanille

JEUDI
08/04/2021

Salade verte

Hachis parmentier

Viande française

Camembert

Fruit BIO



(Chocolat de Pâques OFFERT)

VENDREDI
09/04/2021

Salade de riz niçois

Dos de cabillaud sauce aux fines herbes



Viande française

Poêlée maraîchère

Fromage blanc BIO



Bavarois aux fruits jaunes

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...)

