

Le TRAITEUR DU HAUT-GIFFRE vous propose...



LUNDI
26/04/2021

Taboulé

Emincé de poulet rôti sauce provençale



Viande française

Haricots verts BIO



Brie AOC



Fruit de saison 100% région

MARDI
27/04/2021

Salade de lentilles nature

Tarte au fromage

Poêlée ratatouille



Tomme de Savoie
(GAEC Les Places La Rivière Enverse)

Crème dessert caramel

JEUDI
29/04/2021

Carottes râpées

Chipolatas sauce moutarde

Viande française

Purée de pommes de terre

Fromage blanc BIO



Paris-Brest



VENDREDI
30/04/2021

Salade de betteraves

Filet de colin sauce citronnée



Riz indica BIO



Petit suisse aux fruits

Fruit de saison

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
03/05/2021

Salade piémontaise nature

Œuf à la florentine

Epinards à la crème

Cabriole frais



(GAEC Salvadon Sixt Fer à Cheval)

Glace

MARDI
04/05/2021

Salade coleslaw

Poisson frais sauce à l'oseille



Coquillettes BIO

Kiri



Liégeois chocolat BIO

JEUDI
06/05/2021

Radis beurre

Cordon bleu

Poêlée méridionale et riz

Fromage blanc aux fruits

Fruit de saison BIO



VENDREDI
07/05/2021

Salade macédoine au fromage blanc

Sauté de porc sauce aux 2 olives

Viande française

Pommes de terre rissolées

Bourgeoise



(GAEC Le Criou Samoëns)

Compote de fruits

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
10/05/2021

Salade verte

Parmentier de canard

Viande française

Petit suisse sucré

Fruit de saison 100% région

MARDI
11/05/2021

Salade Strasbourgeoise

Fricadelle de bœuf sauce aux
champignons

Viande française

Petits pois carottes

Fraicheur



(GAEC Le Criou Samoëns)

Cocktail de fruits

JEUDI
13/05/2021

FERIE

Ascension

VENDREDI
14/05/2021

FERME

Pont de l'Ascension

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
17/05/2021

Salade de tomates maïs



Lasagnes au saumon



Reblochon de Savoie AOC
(Coopérative de Fillinges)

Fruit de saison BIO



MARDI
18/05/2021

Rosette cornichons

Haut de cuisse de poulet sauce béarnaise



Viande française

Gratin de chou-fleur BIO



Yaourt aromatisé

Glace

JEUDI
20/05/2021

Salade de perles légumières

Croustillant au fromage

Jardinière de légumes

Camembert

Flan nappé caramel

VENDREDI
21/05/2021

Salade de haricots verts BIO



Diots de Savoie au vin blanc

Viande française

Polenta au parmesan

Faisselle



(GAEC Le criou Samoëns)

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
24/05/2021

FERIE

Lundi de Pentecôte

MARDI
25/05/2021

Médaille de surimi mayonnaise

Rôti de porc sauce charcutière

Viande française

Ebly

Saint Paulin



Yaourt aromatisé vanille BIO

JEUDI
27/05/2021

Salade verte

Hachis parmentier

Viande française



Cabriole demi-sec
(GAEC Salvadon Sixt Fer à Cheval)

Fruit de saison BIO



VENDREDI
28/05/2021

Salade de riz Niçois

Dos de cabillaud sauce aux fines herbes



Poêlée maraichère

Fromage blanc individuel 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...)



Le TRAITEUR DU HAUT-GIFFRE vous propose...



LUNDI

31/05/2021

Carottes râpées BIO



Saucisson cuit sauce à la moutarde

Viande française

Pommes de terre vapeur



Fraicheur

(GAEC Le Criou Samoëns)

Fruit de saison 100% région

MARDI

01/06/2021

Salade de mini farfalles mozzarella

Quenelles natures sauce à la tomate



Brocolis BIO

Tendre Bleu

Glace



JEUDI

03/06/2021

Œuf dur sauce cocktail



Poisson frais sauce à l'aneth

Printanière de légumes

Fromage blanc sucré



Fruit de saison BIO

VENDREDI

04/06/2021

Salade de betteraves

Rôti de dinde sauce au vinaigre de

framboise



Viande française

Lentilles

Saint Nectaire AOP



Clafoutis aux cerises

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
07/06/2021

Crêpe emmental

Risotto crémeux

Poêlée de petits légumes et champignons



Cabriole frais

(GAEC Salvadon Sixt Fer à Cheval)

Mousse au citron

MARDI
08/06/2021

Salade piémontaise au jambon

Feuilleté au saumon



Epinards à la crème

Bûche de pilat

Compote de fruits

JEUDI
10/06/2021

Salade de tomates à la mimolette

Boulettes de bœuf sauce bordelaise

Viande française

Pomme de terres sautées

Yaourt nature sucré BIO



Madeleine BIO



VENDREDI
11/06/2021

Salade de boulgour quinoa

Saucisse de Francfort

Viande française

Purée de carottes

St Môret

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
Appétit!*

LUNDI
14/06/2021

Pâté de campagne cornichons

Filet de hoki sauce à la mûre



Poêlée gourmande au basilic

Tomme de Savoie
(GAEC Les Places La Rivière Enverse)



Fruit de saison 100% région

MARDI
15/06/2021

Radis beurre

Boulettes d'agneau sauce au Xérès

Polenta

Camembert

Riz au lait

JEUDI
17/06/2021

Salade de concombre et thon

Saucisson brioché

Viande française

Poêlée campagnarde

Bourgeoise
(GAEC Le Criou Samoëns)



Glace

VENDREDI
18/06/2021

Feuilleté au comté

Légumes à couscous et pois chiche

Semoule

Petit suisse aux fruits

Fruit de saison BIO



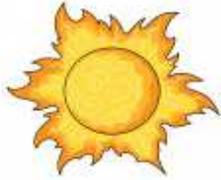
La majorité de nos produits sont frais et "Fait Maison"

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...)



Le TRAITEUR DU HAUT-GIFFRE vous propose...



Bienvenue à l'été



LUNDI

21/06/2021

Carottes râpées BIO



Sauté de dinde aux pruneaux



Viande française

Ebly

Yaourt aux fruits

Fruit de saison 100% région

MARDI

22/06/2021

Melon

Samoussas de légumes

Nouilles façon asiatique

Cabriole demi-sec
(GAEC Salvadon Sixt Fer à Cheval)

Compote de fruits BIO



JEUDI

24/06/2021

Salade coleslaw

Parmentière de brandade de morue



Faisselle et coulis
(GAEC Le Criou Samoëns)

Fruit de saison BIO



VENDREDI

25/06/2021

Médailon de surimi sauce béarnaise

Merguez au thym

Viande française

Haricots plats BIO



Tomme de Savoie
(GAEC Les Places La Rivière Enverse)



Tarte Normande

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
28/06/2021

Salade de tomates BIO



Poisson meunière citron



Poêlée de haricots blanc



Crioutin demi-sec
(GAEC le Criou Samoëns)

Glace

MARDI
29/06/2021

Salade de pâtes

Gratin de courgettes farcies BIO



Tartare ail et fines herbes

Eclair au chocolat

JEUDI
01/07/2021

Salade verte

Lasagnes ricotta épinards

Yaourt nature BIO



Fruit de saison

VENDREDI
02/07/2021

Céleri rémoulade



Viadne française

Pommes noisettes

Tomme blanche

Yaourt à boire à la fraise

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 !



LUNDI
05/07/2021

Taboulé

Haut de cuisse de poulet sauce béarnaise

Viande française

Salade de betteraves

Comté AOC



Gâteau fourré à la fraise

MARDI
06/07/2021

Sandwich jambon blanc beurre
cornichons

Sandwich au fromage

Chips

Fruit de saison BIO



Bonbons offerts

JEUDI
08/07/2021



VENDREDI
09/07/2021

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...)

