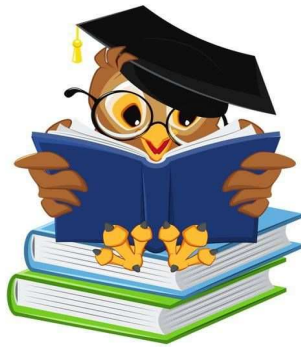


Le TRAITEUR DU HAUT-GIFFRE vous propose...



**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



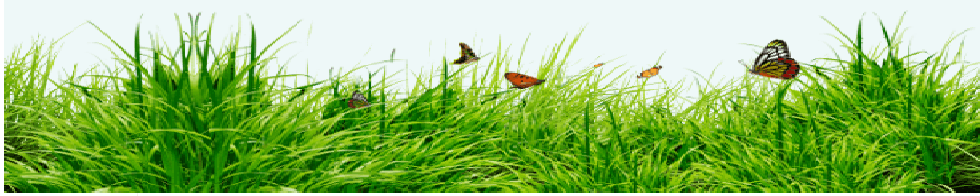
**La majorité de nos produits sont frais et "Fait Maison"**

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...



**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**

Médailлон 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...)

