Le TRAITEUR DU HAUT-GIFFRE vous propose...

Bon Apétit!

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
29/08/2022	30/08/2022	01/09/2022	02/09/2022
		Salade de tomates Emincé de poulet rôti sauce au thym *Viande française* Pommes de terre rissolées Tomme Blanche Fruit de saison BIO	Salade de pâtes au surimi Boulettes de bœuf sauce bordelaise *Viande française* Haricots verts BIO Camembert Crème dessert chocolat

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
05/09/2022	06/09/2022	08/09/2022	09/09/2022
Rosette et cornichons	Salade piémontaise nature	Céleri rémoulade	Taboulé
Filet de colin sauce à l'oseille	Oeuf dur	Haut de cuisse de poulet sauce au pesto *Viande française*	Paupiette de veau sauce chasseur *Viande française*
Riz étuvé indica BIO	Epinards à la crème	Coquillettes	Purée de potiron BIO
Reblochon de Savoie AOC (Coopérative de Fillinges)	Fromage blanc aux fruits	Tomme de Savoie (GAEC Les Places La Rivière Enverse)	Petit Suisse sucré
Fruit de saison BIO	Glace	Fruit de saison 100 % région	Eclair à la vanille

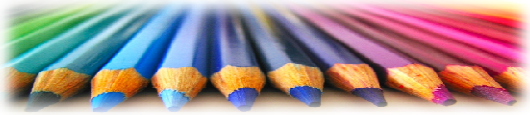
La majorité de nos produits sont frais et "Fait Maison"

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
12/09/2022	13/09/2022	15/09/2022	16/09/2022
Macédoine de légumes	Crèpe au fromage	Concombre à la vinaigrette	Salade de riz niçois
Lentilles	Sauté de porc sauce aux 2 olives	Poisson meunière citron	Chipolatas grillée
Pommes de terre sautées	*Viande française*		*Viande française*
	Haricots beurre	Poêlée de nouilles à la tomate	Gratin de chou-fleur BIO
Brie	Fraicheur (GAEC Le Criou Samoëns)	Yaourt aromatisé	Saint Nectaire
Compote de fruits BIO	Tarte Normande	Fruit de saison BIO	Liégeois à la vanille

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
19/09/2022	20/09/2022	22/09/2022	23/09/2022
Salade verte	Salade de tomates & Maïs	Salade de lentilles nature	Salade de betteraves
Lasagnes à la bolognaise	Filet de hoki sauce citronnée	Croustillant au fromage	Filet de poulet sauce tartare
Viande française			*Viande française*
	Petits pois & carottes	Brocolis BIO	Riz à Paëlla
Mimolette	Fromage blanc individuel	Crioutin demi-sec (GAEC Le Criou Samoëns)	Yaourt nature sucré
Fruit de saison 100% Région	Glace	Paris-Brest	Fruit de saison BIO

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
26/09/2022	27/09/2022	29/09/2022	30/09/2022
Avocat mayonnaise	Quiche au fromage	Salade verte & croûtons	Salade coleslaw
Saucisson cuit sauce provençale	Omelette nature BIO	Gratin de courgettes farcies BIO	Poisson frais sauce à la mûre
Viande française	Jeunes carottes en persillade	*Viande française*	Perli ' Blé
Pommes de terre vapeur	Comté AOC	Riz	Yaourt aux fruits
Faisselle et coulis (GAEC Le Criou Samoëns)	Compote de fruits	Cabriole frais (GAEC Salvadon Sixt Fer à Cheval)	Fruit de saison 100% région
Fruit de saison BIO		Chou à la crème	

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...)

Bon Apétit!

Le TRAITEUR DU HAUT-GIFFRE vous propose...

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
03/10/2022	04/10/2022	06/10/2022	07/10/2022
Salade d'endives BIO Hachis parmantier de légumes façon bolognaise Petit suisse aux fruits Glace	Pizza Royale Bourguignon *Viande française* Haricots plats Saint-Paulin Yaourt aromatisé au citron BIO	Carottes râpées Dos de cabillaud sauce aux épices du soleil Mélange de céréales & graines BIO Bourgeoise (GAEC Le Criou Samoëns) Crème ontueuse à la vanille	Salade de pommes de terre au thon Haut de cuisse de poulet grillé *Viande française* Poêlée ratatouille Tomme de Savoie (GAEC Les Places La Rivière Enverse) Fruit de saison BIO

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

Circuit Court — 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
10/10/2022	11/10/2022	13/10/2022	14/10/2022
Salade verte	Céleri rémoulade	Médaillon de surimi sauce cocktail	Taboulé
Diots de Savoie sauce au xérès *Viande française*	Gratin de pâtes crémeux aux champignons	Boulettes d'agneau sauce à la framboise	Cœur de merlu sauce Nantua
Polenta au parmesan	Bûchette de chèvre	Gratin de blettes et pommes de terre	Poêlée rustique
Yaourt nature BIO	Compote de fruits BIO	Reblochon de Savoie AOC (Coopérative de Fillinges)	Tartare aux noix
Fruit de saison BIO		Flan pâtissier	Riz au lait

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
17/10/2022	18/10/2022	20/10/2022	21/10/2022
Salade verte	Salade de penne & poulet	Salade de betteraves	Concombre vinaigrette
Tartiflette	Poisson pané citron	Saucisse de Francfort *Viande française*	Légumes à couscous & pois chiches
Jambon cru	Epinards à la crème	Riz à la tomate	Semoule
	Tomme de Savoie (GAEC Les Places La Rivière Enverse)	Camembert BIO	Petit suisse aux fruits
Fruit de saison BIO	Crème dessert à la vanille	Mousse au chocolat	Fruit de saison BIO

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...)