







Le TRAITEUR DU HAUT-GIFFRE vous propose...



Bon
Apétit!

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
07/11/2022	08/11/2022	10/11/2022	11/11/2022
Taboulé	Carottes râpées	Jambon blanc & cornichons	
Chipolatas	Filet de poisson à la sauce homardine	Emincé de poulet rôti sauce aux airelles	
<i>Viande française</i>		 <i>Viande française</i>	
Haricots verts	Pommes de terre rissolées	Purée de patates douces	
Brie AOP 	Fromage blanc	 Tomme de Savoie (GAEC Les Places La Rivière Enverse)	
Crème dessert au chocolat	Fruit de saison BIO 	Flan nappé caramel	



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



Pain frais et local tous les jours

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	MARDI	JEUDI	VENDREDI
14/11/2022	15/11/2022	17/11/2022	18/11/2022
Crêpe au fromage	Soupe de tomate & vermicelles	Salade de betteraves	Salade de thon & maïs
Saucisse de francfort	Légumes à couscous & pois chiche	Dos de colin sauce à l'aneth	Filet de poulet BIO 
<i>Viande française</i>			 <i>Viande française</i>
Jeunes carottes en persillade & Pommes de terre vapeur	Semoule	Riz Indica BIO 	Purée de potiron & pommes de terre
Petit suisse aux fruits	Saint-Nectaire AOP 	 Faisselle (GAEC Le Criou Samoëns)	Tartare ail et fines herbes
Fruit de saison 100% région 	Liégeois à la vanille	Compote de fruits	Tarte aux pommes



FRUITS & LÉGUMES DE
MA RÉGION

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



Pain frais et local tous les jours

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	MARDI	JEUDI	VENDREDI
21/11/2022	22/11/2022	24/11/2022	25/11/2022
Salade verte	Salade piémontaise	Salade de riz	Salade coleslaw
Lasagne à la bolognaise	Poisson meunière citron	Bourguignon	Quenelles nature à la sauce tomate
<i>Viande française</i>		<i>Viande française</i>	Mélange de céréales & graines
 Bourgeoise (GAEC Le Criou Samoëns)	Ratatouille	Gratin de chou-fleur	BIO 
Fruit de saison BIO 	Camembert AOP 	Yaourt aromatisé	Fromage blanc aux fruits
	Riz au lait	Fruit de saison 100% région 	Donut's sucré



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



Pain frais et local tous les jours

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	MARDI	JEUDI	VENDREDI
28/11/2022	29/11/2022	01/12/2022	02/12/2022
Carottes râpées	Salade de perles légumières & thon	Soupe crème de potiron	Tarte au fromage de chèvre
Sauté de porc sauce au curry	Haut de cuisse de poulet	Filet de hoki sauce à l'oseille	Œuf dur
<i>Viande française</i>	 <i>Viande française</i>		Epinards à la crème & croûtons
Coquillettes	Gratin de côtes de blettes	Pommes noisettes	Yaourt nature sucré
 Fraicheur (GAEC Le Criou Samoëns)	Saint-Paulin	 Tomme de Savoie (GAEC Le Criou Samoëns)	Crêpe fourrée au chocolat
Compote de fruits	Pêche au sirop	Fruit de saison 100% région	



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



Pain frais et local tous les jours

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	MARDI	JEUDI	VENDREDI
05/12/2022	06/12/2022	08/12/2022	09/12/2022
Avocat sauce tartare	Céleri rémoulade	Salade verte & maïs	Pâté de campagne & conichons
Raviolis de bœuf à la sauce tomate	Gratin de pommes de terre & diots	Ratatouille	Sauté de dinde sauce au pesto
<i>Viande française</i> 	<i>Viande française</i>	Polenta au parmesan	 <i>Viande française</i>
 Crioutin demi-sec (GAEC Le Criou Samoëns)	Bûchette de chèvre	Bûche de Pilat	Petits pois & carottes
Crème dessert praliné	Fruit de saison BIO 	Mille-Feuille	Petit suisse aux fruits
			Fruit de saison 100% région 



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



Pain frais et local tous les jours

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...



Joyeuses Fêtes

LUNDI

12/12/2022

Salade de lentilles & dés de
fromage

Poêlée de nouilles aux légumes
Asiatiques

St Môret

Liégeois au chocolat

MARDI

13/12/2022

Jambon cru & cornichons

Pommes de terre & fromage à
raclette fondu



Yaourt nature BIO

Fruit de saison 100% région

JEUDI

15/12/2022

Repas de
Noël



VENDREDI

16/12/2022

Salade de mini farfalles légumes &
mozzarella

Gratin de courgettes farcies BIO

Viande française

Petit suisse sucré

Beignet fourré à la framboise



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

FRUITS & LÉGUMES DE
MA RÉGION



Pain frais et local tous les jours

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...)

Bon
Apétit!

