

Le TRAITEUR DU HAUT-GIFFRE vous propose...



Bon Apétit!

LUNDI

02/01/2023

MARDI

03/01/2023

JEUDI

05/01/2023

VENDREDI

06/01/2023

Bonne année!

Carottes râpées

Hachis parmentier

Viande française

Brie AOP



Fruit de saison BIO



Salade de pâtes

Quenelles nature

Haricots verts BIO



Petit suisse aux fruits

Galette des Rois



Jambon blanc & cornichons

Filet de colin sauce à l'oseille



Riz Indica BIO



Emmental

Compote de fruits



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

09/01/2023

Salade verte

Tartiflette

Rosette & cornichons

Liégeois au chocolat

MARDI

10/01/2023

Soupe de tomates vermicelles

Dos de cabillaud sauce citronnée



Jeunes carottes en persillade & Ebly



Tomme de Savoie (GAEC Les Places
- La Rivière-Enverse)

Fruit de saison BIO



JEUDI

12/01/2023

Taboulé

Sauté de poulet à l'orange



Viande française

Gratin de chou-fleur

Yaourt nature entier BIO



Eclair à la vanille

VENDREDI

13/01/2023

Tarte aux 4 fromages

Poêlée rustique

Lentilles

Saint-Paulin

Fruit de saison 100% région



FILIERE & L'ECONOMIE
MA REGION



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 |
|--|--|---|---|
| 16/01/2023 | 17/01/2023 | 19/01/2023 | 20/01/2023 |
| Salade macédoine | Salade piémontaise nature | Salade coleslaw | Salade de betteraves |
| Pavé de lieu noir sauce aux herbes | Feuilleté au fromage | Haut de cuisse de poulet grillé | Bourguignon |
|  |  |  | <i>Viande française</i> |
| Riz Indica BIO  | Epinards BIO à la crème & croûtons | Gratin de butternut & pommes de terre | <i>Viande française</i> |
|  |  | | Polenta crémeuse au parmesan |
| Fraîcheur (GAEC Le Criou - Samoëns) | Cabriole frais (GAEC Le Salvadon Sixt-Fer-à-Cheval) | Petit suisse sucré | Camembert AOP  |
| Flan nappé caramel | Fruit de saison 100% région  | Gâteau Basque | 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 |
|---|---|---|---|
| 23/01/2023 | 24/01/2023 | 26/01/2023 | 27/01/2023 |
| <p>Choucroute garnie (diot et saucisse de Francfort) <i>Viande française</i></p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p> Crioutin demi-sec (GAEC Le Criou Samoëns)</p> <p> Compote de fruits BIO</p> | <p>Soupe crème de potiron</p> <p>Emincé de poulet rôti sauce à la  moutarde <i>Viande française</i></p> <p>Semoule</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>œuf dur mayonnaise</p> <p>Tortellini gratinés à la ricotta & épinards</p> <p>Haricots plats</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p> Fruit de saison BIO</p> | <p>Céleri rémoulade</p> <p>Poisson meunière au citron </p> <p> Purée de brocolis BIO & pommes de terre</p> <p>Reblochon de Savoie AOP </p> <p>Tarte aux pommes</p> |



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...



| LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|--|---|
| 30/01/2023 | 31/01/2023 | 02/02/2023 | 03/02/2023 |
| <p>Carottes râpées</p> <p>Gratin d'endives au jambon</p> <p><i>Viande française</i></p> <p>Coquillettes BIO </p> <p> Bourgeoise (GAEC Le Criou Samoëns)</p> <p>Fruit de saison 100% région </p> | <p>Salade de chou-fleur</p> <p>Chipolatas grillées</p> <p><i>Viande française</i></p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Kiri</p> <p>Mousse au chocolat</p> | <p>Taboulé</p> <p>Tortillas pommes de terre & oignons</p> <p> Ratatouille BIO </p> <p>Cabriole demi-sec (GAEC Le Salvadon Sixt-fer-à-Cheval)</p> <p> Crêpe à la confiture</p> | <p>Salade de riz</p> <p>Quenelles de brochet sauce Nantua</p> <p>Petit pois carottes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p> Fruit de saison BIO</p> |



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...)

