

Le TRAITEUR DU HAUT-GIFFRE vous propose...



Bon 
Apétit!

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
24/04/2023	25/04/2023	27/04/2023	28/04/2023
<p>Céleri rémoulade</p> <p>Emincé de poulet rôti, sauce béarnaise</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p> Tomme de Savoie (GAEC Les Places La Rivière-Enverse)</p> <p>Fruit de saison 100% région </p>	<p>Salade Coleslaw</p> <p>Tortellini gratinés à la ricotta, mozzarella et tomates séchées</p> <p>Haricots verts BIO </p> <p>Brie AOP </p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Quiche lorraine</p> <p>Filet de colin vapeur(citron) </p> <p>Purée de patate douce</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Salade piémontaise</p> <p>Fricadelle de bœuf (français) sauce chasseur</p> <p>Jeunes carottes en persillade BIO </p> <p>Chantaillou</p> <p>Gâteau Basque</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...

Bon
Apétit!



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
01/05/2023	02/05/2023	04/05/2023	05/05/2023
	Salade de tomates Pavé de hoki sauce armoricaine  Riz Indica BIO   Reblochon de Savoie AOP Glace 	Taboulé Croustillant au fromage Poêlée ratatouille BIO   Saint Nectaire AOP  Compote de fruits BIO	Salade de concombres Paupiette de veau sauce basilic <i>Viande française</i> Petits pois Fromage Blanc aux fruits 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...)



Le TRAITEUR DU HAUT-GIFFRE vous propose...



Bon
Apétit!

LUNDI

08/05/2023



MARDI

09/05/2023

Salade de lentilles nature

Crêpe à l'emmental

Poêlée campagnarde

Délice camembert

Liégeois à la vanille

JEUDI

11/05/2023

Macédoine de légumes

Haut de cuisse de poulet sauce au
 pesto rouge

Viande française

Polenta crémeuse



Yaourt aromatisé

Fruit de saison BIO



VENDREDI

12/05/2023

Salade de riz



Poisson meunière (citron)

Epinards à la crème BIO



Cabriole frais (GAEC Le Salvadon
Sixt-Fer-à-Cheval)

Glace



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
15/05/2023	16/05/2023	18/05/2023	19/05/2023
<p>Radis beurre</p> <p>Boulettes d'agneau sauce marchand de vin</p> <p>Semoule aux épices</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Salade piémontaise nature</p> <p>Rôti de dinde sauce aux épices du soleil  <i>Viande française</i></p> <p>Jardinière de légumes</p> <p> Fraîcheur (GAEC Le Criou Samoëns)</p> <p>Donut's sucré</p>	<p></p>	<p> pas d'école</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...

Bon
Apétit!

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
22/05/2023	23/05/2023	25/05/2023	26/05/2023
Salade de chou	Melon	Salade de concombres	Salade de tomates
Nems de poulet	Tortilla de pommes de terre	Paupiette de poisson sauce au  beurre citronné	Blanquette de veau
Poêlée de nouilles chinoises	Haricots beurre BIO 	Coquillettes	<i>Viande française</i>
Yaourt nature BIO 	 Bourgeoise (GAEC Le Criou Samoëns)	Rondelé au bleu 	 Mélange de riz et céréales
Cocktail de fruits exotiques	Chausson aux pommes	Fruit de saison BIO	Tomme de Savoie (GAEC Les Places La Rivière-Enverse) 
			Compote de fruits BIO 



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



Pain frais et local tous les jours

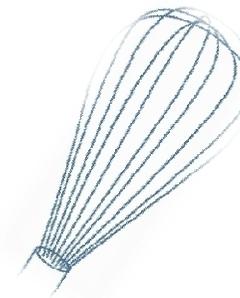
Menus validés par une diététicienne diplômée de Tanninges

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
29/05/2023	30/05/2023	01/06/2023	02/06/2023
	Salade de perles légumières Quenelles nature sauce à la crème de champignons Carottes rondelles en persillade Mimolette Fruit de saison BIO 	Salade verte  Fish burger Haricots plats BIO   Crioutin demi-sec (GAEC Le Criou Samoëns) Glace 	Avocat mayonnaise Cannellonis farcis au bœuf <i>Viande française</i> Petit suisse aux fruits 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 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

05/06/2023

Carottes râpées avec dés
d'emmental

Poelée campagnarde

Riz

Tomme Blanche

Flan nappé caramel

MARDI

06/06/2023

Radis beurre

Filet de colin sauce hollandaise



Semoule

Yaourt nature sucré

Fruit de saison 100% région



JEUDI

08/06/2023

Céleri rémoulade

Moussaka

Pommes de terre vapeur

Mini Cabrette

Fruit de saison BIO



VENDREDI

09/06/2023

Salade de penne au poulet

Chipolatas grillées

Viande française

Purée de Potiron BIO



Faisselle (GAEC Le Criou Samoëns)
& coulis de fruits

Tarte au citron



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...

Bonjour l'été



Bon Apétit!

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
12/06/2023	13/06/2023	15/06/2023	16/06/2023
Salade de mini farfalles à la mozzarella	Salade d'haricots verts BIO 	Salade de tomates BIO 	Salade de betteraves
Escalope de dinde viennoise  <i>Viande française</i>	Hachi parmentier de légumes façon bolognaise	Cœur de merlu sauce au beurre blanc 	Lamelles de kebab sauce Thai <i>Viande française</i>
Epinards à la crème	 Cabriole demi-sec (GAEC Le Salvadon Sixt-Fer-à-Cheval)	Riz cantonnais	Poêlée de potatoes & légumes
Camembert BIO 	Fruit de saison 100% région 	Saint-paulin	Fromage blanc
Flan pâtissier		Crème dessert caramel	Glace 



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
19/06/2023	20/06/2023	22/06/2023	23/06/2023
Rosette & cornichons	Salade coleslaw	Oeuf dur sauce cocktail	Melon
Filet de lieu noir sauce béarnaise 	Tomate farcie	Croque-monsieur	Couscous végétarien
 Chou-fleur BIO et pommes de terre sautées	<i>Viande française</i>	<i>Viande française</i> 	Kiri
Fraîcheur (GAEC Le Criou  Samoëns)	Riz	Jardinière de légumes BIO	Tarte aux pommes
Mousse au chocolat	Gouda	Petit suisse sucré	
	Fruit de saison BIO 	Ananas au sirop	



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...)





LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
26/06/2023	27/06/2023	29/06/2023	30/06/2023
Salade de concombres BIO 	Salade de tomates	Céleri rémoulade	Salade de perles légumières
Cervelas de porc Orloff <i>Viande française</i>	Haut de cuisse de poulet sauce pesto <i>Viande française</i>	Poisson meunière au citron 	Quiche au fromage
Purée de pommes de terre	Coquillettes	Purée de brocolis et pomme de terre	Haricots verts BIO 
Crioutin demi-sec (GAEC Le Criou  Samoëns)	 Tomme de Savoie (GAEC Les Places La Rivière-Enverse)	Tomme blanche	Camembert
Glace 	Fruit de saison	Fruit de saison BIO 	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 Tanninges

Certains menus peuvent être amenés à changer en cas de problème d'approvisionnement (disponibilité du produit, délais de livraison...)





Bon  Apétit!

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

03/07/2023

04/07/2023

06/07/2023

07/07/2023

Carottes râpées

Salade Piémontaise nature

Salade de pâtes au surimi

Sandwich jambon blanc / beurre et cornichons

Chips



Filet de colin sauce à l'oseille

Œuf dur

Pilon de poulet froid(français)& mayonnaise

Boule de pain / Emmental

Riz étuvé indica BIO



Epinards à la crème

Salade de mécrédoine de légumes

Melon + **BONBON OFFERT**



Reblochon de Savoie

AOC(coopérative de Fillings)

Fromage blanc aux fruits

Brie AOP



Fruit de saison Bio



Glace



Mousse au citron



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...)

