


Le TRAITEUR DU HAUT-GIFFRE vous propose...



Bon  
Apétit!

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
20/02/2023	21/02/2023	23/02/2023	24/02/2023
Salade de betteraves	Œuf dur Mayonnaise	Jambon blanc & cornichons	Taboulé
Emincé de poulet rôti sauce  provençale <i>Viande française</i>	Mélange de riz & céréales	 Filet de colin sauce à l'oseille	Rôti de porc
Pâtes	Haricots verts BIO 	 Jeunes carottes BIO & pommes de terre rissolées	<i>Viande française</i>  Gratin de chou-fleur BIO
Camembert AOP 	Yaourt aromatisé	 Tomme de Savoie (GAEC Les Places La Rivière-Enverse)	Petit suisse aux fruits
Fruit de saison 100% région 	Bugnes	Crème dessert caramel	Fruit de saison BIO 



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 Taninges

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





LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
27/02/2023	28/02/2023	02/03/2023	03/03/2023
Salade de riz	Soupe poule vermicelles	Carottes râpées	Quiche lorraine
Crêpe aux champignons	 Haut de cuisse de poulet grillé	Sauté de porc Sauce charcutière	Cœur de merlu sauce citronnée
Epinard à la crème bio 	<i>Viande française</i>	<i>Viande française</i> 	  Haricots beurre BIO/coquillettes
Yaourt nature sucré	Poêlée de potatoes & légumes	Polenta crémeuse BIO	 Cabriole demi sec (GAEC Le Salvador Sixt-Fer-à-Cheval)
Fruit de saison 100% région 	 Brie AOP  Fruit de saison BIO	Fromage blanc aux fruits	Flan nappé caramel
		Eclair au chocolat	



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



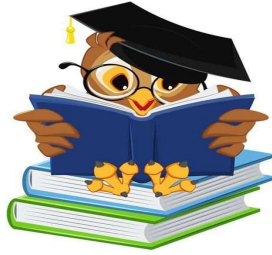
Pain frais et local tous les jours

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...)



Le TRAITEUR DU HAUT-GIFFRE vous propose...



Bon  
Appétit!

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
06/03/2023	07/03/2023	09/03/2023	10/03/2023
Céleri rémoulade	Salade de lentilles	Salade de mini farfalles à la mozzarella	Salade verte
Filet de lieu sauce au chorizo	Sauté de dinde sauce aux olives	Tortilla de pommes de terre et oignons	Rosette
 Riz Indica BIO 	 <i>Viande française</i> Mélange de purée de potiron & pommes de terre	 Petits pois carottes	Tartiflette
Petit suisse sucré	Cantal AOP 	Bûche de pilat	
Fruit de saison 	Tarte aux pommes	Compote de fruits	Fruit de saison BIO 



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...



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
13/03/2023	14/03/2023	16/03/2023	17/03/2023
Macédoine de légumes	Salade piémontaise au jambon	Soupe de tomates vermicelles	Salade coleslaw
Filet de poulet sauce au roquefort  <i>Viande française</i>	Poisson meunière citron 	Boulettes d'agneau sauce au thym	Gratin de tortellini aux 4 fromages
Pâtes	Purée de brocolis et pomme de terre 	Semoule aux épices 	Haricots plats 
Fromage blanc à la vanille	Fraicheur (GAEC Le Criou Samoëns)	Saint-Nectaire AOP	Yaourt nature BIO 
Fruit de saison 100% région 	Liégeois au chocolat	Fruit de saison BIO 	Chou à la crème



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

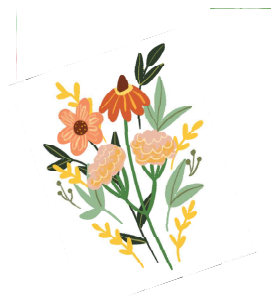


Pain frais et local tous les jours

Menus validés par une diététicienne diplômée de 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...

# Vive le printemps !

  
Bon  
Appétit!

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
20/03/2023	21/03/2023	23/03/2023	24/03/2023
Salade de betteraves	Radis beurre	Pizza au fromage	Carottes râpées & croûtons
Filet de saumonette sauce à l'armoricaine	Risotto crémeux au gorgonzola	Chipolatas	Rôti de dinde sauce aux champignons
		<i>Viande française</i>	 <i>Viande française</i>
Purée de pommes de terre	Julienne de légumes	Gratin de navets	Poêlée campagnarde
Crioutin demi-sec (GAEC Le Criou Samoëns)	Yaourt aux fruits	 Tomme de Savoie (GAEC Les Places La Rivière-Enverse)	Rondelé aux noix
Fruit de saison	Crème dessert praliné	Compote de fruits BIO 	Flan pâtissier



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   
Appétit!



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
27/03/2023	28/03/2023	30/03/2023	31/03/2023
Taboulé	Tarte aux poireaux	Avocat mayonnaise	Salade de haricots verts
Mélange de boulgour et lentilles vertes	Saucisses de francfort  <i>Viande française</i>	Filet de hoki sauce au beurre blanc 	Emincé de porc sauce au pesto  <i>Viande française</i>
Ratatouille	Purée de carottes BIO / pommes de terre	Farfalles	Pommes de terre vapeur
 Bourgeoise (GAEC Le Criou Samoëns)	Fromage blanc 	Reblochon de Savoie AOP 	 Cabriole demi sec (GAEC Le Salvador Sixt-Fer-à-Cheval)
Yaourt aromatisé à la vanille BIO 	Fruit de saison 100% région 	Fruit de saison BIO 	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...

Bon   
Appétit!



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
03/04/2023	04/04/2023	06/04/2023	07/04/2023
Pâté de campagne & cornichons	Salade verte	Salade coleslaw	Radis Beurre
Boulettes de bœuf sauce marchand de vin <i>Viande française</i>	Pâtes à la Carbonara	Omelette nature	Moules décoquillées sauce à l'aneth 
Gratin de Choux de Bruxelles		Ebly sauce tomate	Pommes de terre sautées
Saint-Paulin	Emmental râpé 	Tomme blanche	Petit suisse aux fruits
Mousse au chocolat	Fruit de saison BIO et chocolat de Pâques OFFERT	Chausson aux pommes	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 Taninges

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

