

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  | Mélange de riz & céréales | Filet de colin sauce à l'oseille | Rôti de porc |
| <i>Viande française</i> | Haricots verts BIO  | Jeunes carottes BIO & pommes de terre rissolées  | <i>Viande française</i>  |
| Pâtes | Yaourt aromatisé | Tomme de Savoie (GAEC Les Places La Rivière-Enverse) | Gratin de chou-fleur BIO |
| Camembert AOP  | Bugnes | Crème dessert caramel | Petit suisse aux fruits |
| Fruit de saison 100% région  | | | Fruit de saison BIO  |



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

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...)



Pain frais et local tous les jours



Le TRAITEUR DU HAUT-GIFFRE vous propose...



| 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 | Poêlée de potatoes & légumes | Viande française Polenta crémeuse BIO | Haricots beurre BIO/coquillettes |
| Yaourt nature sucré | Brie AOP | Fromage blanc aux fruits | Cabriole demi sec (GAEC Le Salvadon Sixt-Fer-à-Cheval) |
| Fruit de saison 100% région | Fruit de saison BIO | Eclair au chocolat | Flan nappé caramel |



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

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...)



Pain frais et local tous les jours



Le TRAITEUR DU HAUT-GIFFRE vous propose...



Bon Apétit!

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



FRUITS & LÉGUMES DE
MA RÉGION

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

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 |
|--|---|----------------------------------|-------------------------------------|
| 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 | Poisson meunière citron | Boulettes d'agneau sauce au thym | Gratin de tortellini aux 4 fromages |
| <i>Viande française</i> | Purée de brocolis et pomme de terre | Semoule aux épices | Haricots plats |
| Pâtes | Fraîcheur (GAEC Le Criou Samoëns) | Saint-Nectaire AOP | Yaourt nature BIO |
| Fromage blanc à la vanille | Liégeois au chocolat | Fruit de saison BIO | Chou à la crème |
| Fruit de saison 100% région | | | |



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

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...)



Pain frais et local tous les jours





Le TRAITEUR DU HAUT-GIFFRE vous propose...

Bon Apétit!

Vive le printemps !

| 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 |
| | Julienne de légumes | | |
| Purée de pommes de terre | Yaourt aux fruits | Gratin de navets | Viande française |
| Crioutin demi-sec (GAEC Le Criou Samoëns) | Crème dessert praliné | Tomme de Savoie (GAEC Les Places La Rivière-Enverse) | Poêlée campagnarde |
| Fruit de saison | | Compote de fruits BIO | Rondelé aux noix |
| | | | Flan pâtissier |



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

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...)



Pain frais et local tous les jours



Le TRAITEUR DU HAUT-GIFFRE vous propose...

Bon Apétit!



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

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...)



Pain frais et local tous les jours



Le TRAITEUR DU HAUT-GIFFRE vous propose...

Bon Apétit!



| 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 | Emmental râpé | Ebly sauce tomate | Pommes de terre sautées |
| Saint-Paulin | Fruit de saison BIO et chocolat de Pâques OFFERT | Tomme blanche | Petit suisse aux fruits |
| Mousse au chocolat | | Chausson aux pommes | Fruit de saison 100% région |



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

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...)



Pain frais et local tous les jours



FRUITS & LÉGUMES DE MA RÉGION