



Le restaurant
éthique étapes CIS

pour une cuisine responsable
qui a du goût



menu

Menu A

Déjeuner

Dîner

Lundi

Salade tomate Mozzarella
Haricots blanc basquaise
Tarte aux pommes maison

← Menu
végétarien



Carpaccio de melon
Penne au saumon
Panna cotta aux fruits rouges

← Menu
italien



Mardi

Taboulé
Faux filet Béarnaise maison
Haricots verts
Ile flottante

Salade verte
Tartiflette au reblochon
Sorbet citron

← Menu local

Mercredi

Salade gourmande d'été
Tourte de légumes et sa salade
Saint Marcellin
Mousse au Chocolat maison



← Menu
végétarien

Salade de la ferme d'Antho
Sauté de veau de Maurienne façon blanquette
Fruits **BIO**

← circuits
courts

Jeudi

Buffet de Crudités **BIO**
Barbecue de Maurienne
Pommes de terre rissolées ou grenaille
Faisselle de Bessans

← circuits courts

Chiffonnade de salades
Fondue Savoyarde/Jambon sec
Pomme de terre en robe des Champs
Tarte aux myrtilles

← Menu local

Vendredi

Découverte du chou
Dos de colin sauce homard
Semoule **BIO**
Pastèque



Gaspacho tomate
Farandole de crozets aux pts légumes
Plateau de fromages de la région

← Menu végétarien
& circuits courts

Samedi

Salade de melon en carpaccio
Paupiette de dinde vallée d'auge
aux farfalles
Glace à la fraise

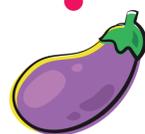
Tourte Maurienne
Parmentier de Lentilles aux légumes
Salade
Crème Caramel maison

← Menu
végétarien

Dimanche

Salade du chef
Lasagne Provençale maison
Poire en chemise

← Menu
végétarien



Salade beaufort
Diot de Maurienne à ma façon
Polenta
Yaourt fermier de Bessans

← circuits courts

