

Hiver 2018

Menu A

Menu

Déjeuner

Dîner

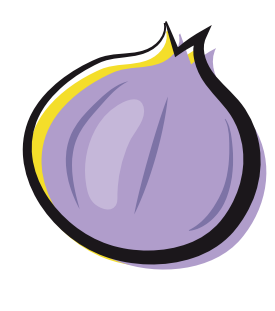
Lundi

Poireau à l'ancienne
Longe de porc roti à la moutarde
Gratin de patates douces 
Tomme de Savoie
Fruits frais

Minestrone paysan
Spaghetti bolognaise parmesan
Panna cotta coulis de fruits rouges

Menu de nos voisins italiens 

Mardi

Salade d'endives au Bleu 
Pavé de saumon vapeur
Poêlée de carottes, broccoli et champignons
Bûche de chèvre
Tarte aux pommes à la cannelle

Salade verte aux baies rouges
Tartiflette et Reblochon AOP
Salade de fruits

Menu local 

Mercredi

Salade verte, graines germées
Coucous ; poulet, merguez
Faisselle bio coulis de fruits rouges

Potage cultivateur
Filet de truite aux amandes grillées
Petit épeautre, haricots verts
Morbier
Poires au vin rouge

Menu local 

Jeudi

Panier de crudités de saison 
Sauté de dinde aux champignons
Gratin de pâtes à l'italienne
Moelleux au chocolat

Chiffonnade de jambon cru
Fondue savoyarde au Beaufort, Comté, Emmental
Pommes de terre en robe des champs
Glace meringuée vanille framboise

Menu bio et végétarien 

Vendredi

Carottes rappées,
coriandre et pomme granny
Steak bistro sauce au poivre
Frites fraîches
Fruits frais 

Potage du marché bio
Lasagne aux légumes de nos régions
Comté
Gateau aux carottes et amandes


Menu local 

Samedi

Salade savoyarde 
Magret de canard à l'orange
Pois gourmands
Tarte aux poires bourdaloue

Chiffonnade de jambon cru
Fondue savoyarde au Beaufort, Comté, Emmental
Pommes de terre en robe des champs
Omelette norvégienne / Génépi

Dimanche

Salade de chèvre chaud au miel
Dos de cabillaud poêlé,
riz au safran de Maurienne 
Reblochon AOP de Savoie
Gateau de Savoie crème Anglaise

Potage de saison (velouté de potiron)
Bœuf bourguignon maison
Polenta au Bleu 
Fromage blanc, copeaux de chocolat
et coulis de framboises.