

Été 2019

Menu A

Menu

Déjeuner

Dîner

Menu de nos voisins italiens

Lundi

Salade de blé à l'américaine
Longe façon Ribs de porc à la texane
et pommes de terre à la californienne
Tomme de Savoie
Crumble à l'abricot et aux noix de pécan

Tomate caprese et réduction de vinaigre balsamique
Parmigiana à la calabraise
Pana cotta et son coulis de chocolat

Mardi

Salade rustique
Pavé de saumon vapeur à l'estragon
sur lit de choux confits maison
Saint-Marcelin
Fruits de saison

Salade verte et oignons blancs
Tartiflette au reblochon AOP
Mousse de fruits rouges

Mercredi

Salade de lentilles à la coriandre
et vinaigrette d'abricot
Hachis Parmentier de navet
Fromage
Gâteau au caramel au beurre salé
de nos régions

Salade verte, noix de Grenoble et croûtons
Croziflette aux épinards
Tomme de chèvre
Fruits frais BIO

Jeudi

Buffet de crudités de saison
Duo de chipolatas et merguez
de maurienne grillées,
tomates provençales et pommes
de terre
Faisselle au coulis de fruits rouges

Salade verte, chiffonnade de jambon cru
Fondue savoyarde au Beaufort, Comté et Emmental,
pommes de terre en robe des champs
Ile flottante crème anglaise

Vendredi

Salade Coleslaw
Brandade de colin au fenouil
et pain grillé à l'ail
Meule de tarentaise
Salade de fruits

Sangria à la Chartreuse
Paëlla languérine
Crème catalane et tuile au Beaufort

Samedi

Taboulé
Steak bistrot à l'échalote et frites fraîches
Fruits de saison 

Melon et vinaigrette à la menthe
Bourguignon savoie, polenta
Mousse de fruits de saison

Dimanche

Salade de chèvre chaud au miel d'Aussois
Blanquette de veau de Mémé Yvonne,
tagliatelles
Meule de tarentaise
Gâteau de Savoie Maison
et sa crème anglaise

Tartare de tomates et courgettes au parmesan
et pain au basilic
Croustillant de saumon à la crème aux noix,
riz pilaf
Bleu
Pain perdu, pommes caramélisées



Été 2019

Menu B

Menu

Déjeuner

Dîner

Lundi

Salade verte à l'ail, gésier et vinaigrette
au vin rouge de nos régions
Rôti de bœuf sauce forestière,
pommes de terre sautées au beurre
de la coopérative locale
Tomme de Savoie - Tarte aux myrtilles

Gaspacho de courgettes à la vanille poivrée et au basilic
Dos de cabillaud sauce citronnée,
petit épeautre aux raisins secs
Pastèque et sa tuile d'amande

Mardi

Tapenade d'olives sur toast,
salade de champignons
Poulet basquaise et penne 
Salade de fruits

Laitue aux baies roses 
Croziflette au reblochon AOP
Flan maison et sa crème de spéculos

Mercredi

Salade de sérac  
Tagine d'agneau de Maurienne
Yaourt BIO de la ferme

Salade verte, noix de Grenoble et croûtons 
Pizza royale - Quiche aux légumes
Fruits frais

Jeudi

Buffet de crudités de saison 
Duo de chipolatas et merguez
de maurienne grillées, tomates
provençales et pommes de terre 
Faisselle au coulis de fruits rouges 

Salade verte, chiffonnade de jambon cru 
Fondue savoyarde au Beaufort, Comté et Emmental, 
pommes de terre en robe des champs
Glace meringuée

Vendredi

Tartare de courgettes et tuile à la tomate
Truite aux amandes torréfiées, riz pilaf
Comté
Mousse au chocolat 

Salade verte, noix de Grenoble et croûtons 
Couscous de légumes
Tomme de chèvre
Gâteau au chocolat et graine de lin

Samedi

Taboulé 
Steak bistrot à l'échalote et frites fraîches
Fruits de saison

Sangria à la Chartreuse
Paëlla languérine
Crème catalane et tuile au Beaufort

Dimanche

Salade de chèvre chaud
au miel d'Aussois
Blanquette de veau de Mémé Yvonne,
tagliatelles
Gâteau de Savoie Maison
et sa crème anglaise

Tartare de tomates et courgettes au parmesan
et pain au basilic
Croustillant de saumon à la crème aux noix,
riz pilaf
Bleu
Pain perdu et ses pommes caramélisées