

Menu A – Hiver 2019 /2020

	Déjeuner	Dîner
Lundi	<p>Poireau vinaigrette Paleron sauce « marchand de vin » et gratin de patates douces Tarte aux myrtilles</p>	<p>Velouté de brocolis Sauté de dinde curry coco et fondue de poireaux Tomme de Savoie Gâteau brioché et mousse de fruits rouges</p>
Mardi	<p>Salade de carottes râpées et pommes Granny Pavé de colin sauce « petits pois » et brunoise de légumes Bûche de chèvre Gâteau au Caramel au beurre salé</p>	<p>Salade verte aux baies rouges Tartiflette au reblochon AOP de Savoie Salade de fruits</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center; width: fit-content; margin-left: auto;">Menu local</div>
Mercredi	<p>Macédoine maison Cuisse de canette en deux cuissons et riz basquaise Morbier Mousse au chocolat</p>	<p>Potage de saison (potiron) Diots de Maurienne et lentille bio Fruits de saison BIO</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center; width: fit-content; margin-left: auto;">Menu local et BIO</div>
Jeudi	<p>Soupe Straciatella Carbonara de légumes Panettone maison et son coulis de citron</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center; width: fit-content; margin-left: auto;">Menu BIO et végétarien</div>	<p>Chiffonnade de jambon cru et salade Fondue savoyarde au beaufort, comté et emmental Pommes de terre en robe des champs Glace Meringuée vanille framboise</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center; width: fit-content; margin-left: auto;">Menu local</div>
Vendredi	<p>Salade de blé à l'américaine Longe de porc façon « ribs à la texane » et pommes de terre confites à la californienne Comté Fruits de saison</p>	<p>Tourin à la tomate Filet de langue à la chinoise et julienne de carottes au sésame torréfié Fromage blanc, copeaux de chocolat et coulis de fruits rouges</p>
Samedi	<p>Tartare de chou-fleur au beaufort Faux-filet aloyau sauce au poivre et champignon haricot Meule de Tarentaise Mousse aux fruits rouges</p>	<p>Chiffonnade de jambon cru et salade Fondue savoyarde au beaufort, comté et emmental Pommes de terre en robe des champs Île flottante</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center; width: fit-content; margin-left: auto;">Menu local</div>
Dimanche	<p>Salade verte de gésier et vinaigrette de vin rouge Escalope de veau en persillade et flan de légumes Reblochon AOP de Savoie Gâteau de Savoie et sa crème anglaise</p>	<p>Salade verte Tagine d'agneau de Haute- Maurienne Flanc vanille et caramel</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center; width: fit-content; margin-left: auto;">Menu local</div>

