



Le restaurant
éthique étapes CIS

pour une cuisine responsable
qui a du goût



menu

Menu A

Déjeuner

Dîner

Lundi

Taboulé au boulgour
Paupiette de saumon à la dugléré
Panna cotta aux fruits rouges

bio Velouté de légumes

Feuilleté de dinde fait maison
Tome de Savoie - salade
Pêche Melba

Mardi

Salade jardinière
Lasagnes provençales
Morbier
Tarte aux myrtilles



Croquant d'endives
Tartiflette au reblochon de Savoie
Fromage blanc aux copeaux de chocolat

Mercredi

Quiche savoyarde
Bavaroise du chalut
Mousse au chocolat *Fait maison*

bio Crème Dubarry

Diots de Maurienne à ma façon
Polenta légumes potiron miel
Fruits de saison

Jeudi

Corbeille de crudités
Crozets Bonne mine
Tarte tatin maison



Chiffonnade de jambon cru et salade
Fondue savoyarde
Pommes de terre en robe des champs
Duo Breton-Normand

Vendredi

Terrine de la mer
Jambon braisé au cidre
Frites fraîches
Fruits de saison

 **MENU ITALIEN**
Minestrone
Pennes ou tagliatelles au saumon
Fromage
Gâteau italien aux agrumes

Samedi

Salade Piémont
Faux filet aloyau sauce béarnaise
Haricots verts-champignons
Fromage
Ile flottante

Chiffonnade de jambon cru et salade
Fondue savoyarde
Pommes de terre en robe des champs
Riz au lait Normand

Dimanche

Salade gourmande
Escalope de volaille - mousseline
Fromage
Salade de fruits

 **bio** Découverte Maurienne
Tajine de veau local potiron navet abricot
bio Crème caramel