



Le restaurant
éthique étapes CIS
*pour une cuisine responsable
qui a du goût*



menu

Menu A

Le CIS éthique étapes a pour préoccupation de vous proposer des repas de qualité.
Les pictogrammes ci-dessous vous indiquent notre engagement pour une bonne alimentation.

Bio

Fait maison

Circuits courts

Recette locale

Végétarien

Italien

Déjeuner



Dîner

Lundi

- Taboulé au boulgour
- Paupiette de saumon et son riz à l'oseille
- Panna cotta aux fruits rouges

- Velouté de légumes
- Feuilleté de dinde à la muscade
- Tome de Savoie, salade
- Pêche Melba

Mardi

- Salade jardinière
- Tourte de légumes
- Fondant au chocolat

- Croquant d'endives
- Tartiflette au reblochon de Savoie
- Fromage blanc, coulis de fruits rouges

Mercredi

- Salade Grenobloise
- Bavaroise du chalut
- Abondance
- Tarte aux myrtilles

- Crème Dubarry
- Diots de Maurienne à ma façon
- Polenta aux légumes, potiron et miel
- Fruits de saison

Jeudi

- Corbeille de crudités
- Haricot coco rouge
- Tarte tatin

- Chiffonnade de jambon cru et salade
- Fondue savoyarde
- Pommes de terre en robe des champs
- Glace citron Limoncello.

Vendredi

- Terrine de la mer
- Jambon grillé au cidre
- Frites fraîches
- Fruits de saison



- Minestrone
- Pennes au saumon
- Gâteau aux agrumes

Samedi

- Salade Piémont
- Faux filet aloyau sauce beurre persillé
- Haricots verts, champignons
- Morbier
- Riz au lait

- Salade aux 3 fromages
- Crozet nature Bonne mine
- Île flottante

Dimanche

- Découverte salade de Blé
- Escalope de volaille - mousseline
- Meule de tarentaise
- Salade de fruits

- Salade aux pommes
- Tajine de veau local potiron, navet et abricot
- Crème caramel