



menu

Menu A

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



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

- Melon à la Menthe
- Chili con carne
- Riz
- Tarte fine aux pommes



- Tomate Basilic Mozzarella
- Penne au saumon
- Panna cotta Fruits Rouges

Mardi

- Taboulé maison
- Steak Bistro au poivre vert maison
- Haricots verts
- Ile Flottante caramel

- Salade verte
- Tartiflette au reblochon
- Sorbet citron

Mercredi

- Salade gourmande d'été
- Quiche du soleil et sa salade verte
- Saint Marcelin locale
- Mousse au chocolat

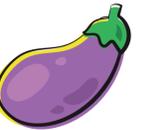
- Salade verte fromage de la ferme d'Antho
- Sauté de veau de Maurienne façon tajine
- Graine de couscous
- Fruit

Jeudi

- Buffet de crudités
- Barbecue de Maurienne
- Pomme de terre rissolées
- Plateau de fromage de Savoie



- Salade jeunes pousse
- Fondue savoyarde
- Pommes de terre en robe des champs
- Tarte myrtilles



Vendredi

- Duo de choux au comté
- Dos de colin façon Paella
- Blé au beurre
- Yaourt fermier de Bessans

- Gaspacho tomate
- Farandole de crozet façon famille « Bonne Mine »
- Pastèque

Samedi

- Melon au jambon sec
- Emincé de dinde à la crème
- Farfalle au beurre
- Glace vanille fraise



- Salade du chef
- Hachis parmentier
- Crème caramel

Dimanche

- Salade verte à la grenobloise
- Lasagne végétarienne
- Tarte tatin aux poires

- Salade verte au Beaufort
- Diot de Maurienne
- Polenta
- Plateau de fromage de Savoie