



CUISINE CENTRALE D'ALBERTVILLE NOVEMBRE 2024

! sous réserve de changements en cas de problème d'approvisionnement !



	<p>Viande Pays de Savoie</p> 	<p>Produit savoyard (issu de la région Albertvilloise)</p> 	<p>Produit local (issu de la région Auvergne-Rhône-Alpes)</p> 	<p>Produit issu de l'agriculture biologique</p> 
	<p>Légende</p> <p>Repas sans viande</p> <p>Jour férié</p> <p>Vacances scolaires</p>	<p>Produit AOP / IGP / MSC / HVE</p> 	<p>*Aide UE à destination des écoles</p> 	<p>Vendredi 1 nov</p> <p>FERIE</p>
<p>Lundi 4 nov Potage Fricadelles Pommes dauphines Coulommiers *Fruit de saison Filet de poisson sauce ciboulette</p>	<p>Mardi 5 nov Céleri remoulade Emincé de dinde sauce citron Lentilles *Tomme de Savoie Purée de pommes Pané blé tomate mozzarella</p> <p><i>La Source du Verger</i></p>	<p>Mercredi 6 nov Salade de haricots blancs Cordon bleu Carottes aux oignons Fromage blanc Fruit de saison Quenelle sauce mornay</p>	<p>Jeudi 7 nov Salade verte Omelette aux fines herbes Haricots verts Yaourt vanille Pâtisserie</p> 	<p>Vendredi 8 nov Taboulé Poisson meunière Courgettes *Beaufort *Fruit de saison</p>
<p>Lundi 11 nov</p> <p>FERIE</p> 	<p>Mardi 12 nov Crêpes champignons Cordon bleu Mojettes Fripou Crème chocolat Falafels</p>	<p>Mercredi 13 nov Oeuf mimosa Jambon sauce moutarde Riz Camembert Fruit de saison Omelette</p>	<p>Jeudi 14 nov Salade de choux rouges Poisson meunière Pâtes Yaourt fruits Pâtisserie</p>	<p>Vendredi 15 nov Salade coleslaw Rougail de poisson Côte de blettes en béchamel *Comté *Fruit de saison</p>
<p>Lundi 18 nov Macédoine de légumes Goulash Carottes sautées *Brie *Fruit de saison Crêpe au fromage</p>	<p>Mardi 19 nov Potage Quenelle en sauce Epinards béchamel *Tomme de Savoie Crème vanille</p> 	<p>Mercredi 20 nov Saucisson brioché (oeuf dur) Emincé de volaille Poêlée Tex Mex Saint Nectaire Fruit de saison Poisson meunière</p>	<p>Jeudi 21 nov Salade verte / croustons / dés emmental Tartiflette *Faisselle *Fruit de saison Tartiflette sans lardons</p>	<p>Vendredi 22 nov Betteraves crues rapées Gratin de poisson Polente *Cantal Purée de pommes</p> <p><i>La Source du Verger</i></p>
<p>Lundi 25 nov Taboulé Roulé au fromage Jardinière de légumes *Mini babybel bio *Fruit de saison</p> 	<p>Mardi 26 nov Salade verte / croûtons / dés de fromage Côte de porc sauce charcutière Tagliatelles Coulommiers Pâtisserie Poisson provençale</p>	<p>Mercredi 27 nov Betteraves vinaigrette Volaille tandoori Ebly Ossau Iraty Fruit de saison Poisson tandoori</p>	<p>Jeudi 28 nov Carottes râpées Veau marenco Haricots verts *Yaourt nature *Fruit de saison Croustifromage</p>	<p>Vendredi 29 nov Pâté croûte/cornichon (crêpe au fromage) Filet de colin à la provençale Petits pois à la française Meule de Savoie *Fruit de saison</p> 