



# CUISINE CENTRALE D'ALBERTVILLE JUILLET 2024



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



 <b>Viande</b> <b>Pays de Savoie</b> 	<b>Produit savoyard</b> <b>(issu de la région albertvilloise)</b>  <b>Produit AOP / IGP / MSC / HVE</b> 	<b>Produit local</b> <b>(issu de la région Auvergne Rhône-Alpes)</b>  <b>Produit issu de l'agriculture biologique</b> 	<b>Légende</b> <i>Repas sans viande</i> <i>Jour férié</i> <i>Vacances scolaires</i>	
<b>Lundi 1 juillet</b> Betteraves vinaigrette Boeuf bourguignon Pâtes Cantal Fruit de saison <i>Pâtes/fromage râpé</i>	<b>Mardi 2 juillet</b> Melon Omelette au fromage Epinards à la crème Brie Glace	<b>Mercredi 3 juillet</b> Pizza Poulet tandoori Gratin de choux fleurs Saint Moret Fruit de saison <i>Poisson tandoori</i>	<b>Jeudi 4 juillet</b> Tomates fête Poisson sauce citron Haricots verts Saint Nectaire Pâtisserie	<b>Vendredi 5 juillet</b> <b>(Pique nique)</b> Sandwich jambon Chips Yaourt à boire Fruit de saison <i>Sandwich thon</i>
<b>Lundi 8 juillet</b> Melon Boeuf braisé Pommes rissolées Tomme des Pyrénées Mousse ardéchoise <i>Poisson bordelaise</i>	<b>Mardi 9 juillet</b> Haricots blancs au thon Quenelle sauce tomate Jardinière de légumes Yaourt vanille Fruit de saison 	<b>Mercredi 10 juillet</b> <b>MONTAGNE</b> Salade composée Beaufort/lardons Diot Crozets Tomme de Savoie Tarte aux myrtilles <i>Steak boulgour lentilles</i>	<b>Jeudi 11 juillet</b> Concombre bulgare Joue de porc Carottes Comté Crème caramel <i>Brandade de poisson</i>	<b>Vendredi 12 juillet</b> Radis beurre Poisson bordelaise Polente Rondelé aux noix Fruit de saison
<b>Lundi 15 juillet</b> Céleri remoulade Pané fromager Petits pois carottes Camembert Fruit de saison 	<b>Mardi 16 juillet</b> Carottes rapées Aubergines à la tomate gratinées Mélange 3 céréales Tomme de Savoie Fruit de saison	<b>Mercredi 17 juillet</b> <b>JUNGLE</b> Coeur de palmier Mafé de poulet Légumes Fromage blanc Cocktail exotique <i>Omelette</i>	<b>Jeudi 18 juillet</b> Salade haricots verts Pâtes aux légumes Emmental Glace 	<b>Vendredi 19 juillet</b> Salade de riz Poisson meunière Gratin de courgettes Saint Mont Fruit de saison
<b>Lundi 22 juillet</b> Melon Boeuf aux olives Haricots verts sautés Comté Yaourt aux fruits <i>Nuggets de blé</i> 	<b>Mardi 23 juillet</b> Salade verte/croutons/fromage Galopin veau aux champignons Gratin dauphinois YAOS Vanille Fruit <i>Poisson meunière</i>	<b>Mercredi 24 juillet</b> <b>SYSTEME SOLAIRE</b> Oeuf dur mayonnaise Poisson pané Polente Raclette Mousse citron	<b>Jeudi 25 juillet</b> Jambon/beurre/cornichon Poulet roti au thym Ratatouille Tomme blanche Fruit de saison <i>Pané blé tomate mozzarella</i>	<b>Vendredi 26 juillet</b> Tarte aux légumes Dos de colin sauce crustacés Riz créole Buchette de chèvre Liégeois Pomme Chataigne
<b>Lundi 29 juillet</b> Taboulé Croustillant au fromage Epinards à la crème Tomme de Savoie Purée de pomme + biscuit La Source du Verger 	<b>Mardi 30 juillet</b> Melon Sauté de porc au curry Haricots blancs au jus Fromage blanc Fruit de saison <i>Omelette aux fines herbes</i>	<b>Mercredi 31 juillet</b> <b>SOUS LA MER</b> Maquereaux à la moutarde Moules Potatoes Bleu Ile flottante <i>Filet de poisson</i>		

