












CUISINE CENTRALE D'ALBERTVILLE DECEMBRE 2023

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



<p>Viande Pays de Savoie</p> 	<p>Produit savoyard (issu de la région albertilloise)</p> 	<p>Produit local (issu de la région Auvergne-Rhône-Alpes)</p> 	<p>Légende Repas sans viande Jour férié Vacances scolaires</p> 	<p>Produit issu de l'agriculture biologique</p> 
	<p>Produit AOP / IGP</p> 	<p>Purée pomme de Tournon</p> 		<p>Vendredi 1 décembre Pâté croûte/cornichon <i>(crêpe au fromage)</i> Filet de colin à la provençale Pommes vapeur Emmental de Savoie Fruit de saison</p>
<p>Lundi 4 décembre Poireaux vinaigrette Curry de lentilles au lait de coco Riz créole Saint Nectaire Flan vanille</p>	<p>Mardi 5 décembre Salade de pâtes 3 couleurs Poulet roti au thym Gratin de brocolis Yaourt fermier Fruit de Saison Filet de poisson citron</p>	<p>Mercredi 6 décembre Endives/raisins/noix Rougail saucisse Purée Camembert Fruit de saison Nuggets de blé</p>	<p>Jeudi 7 décembre Salade verte Carbonade de boeuf Carottes Fromage blanc Crème chocolat Poisson bordelaise</p>	<p>Vendredi 8 décembre Salade coleslaw Poisson sauce citron Gratin de potiron Emmental Purée pomme de Tournon + Biscuit</p>
<p>Lundi 11 décembre Chou chinois Blanquette de veau Coeur de blé Tomme de Savoie Cocktail de fruits exotiques Croustifromage</p>	<p>Mardi 12 décembre Taboulé Omelette au gruyère Epinards à la crème Coulommiers Fruit de saison</p>	<p>Mercredi 13 décembre 1/2 pamplemousse Spaghetti bolognaise Beaufort Crème vanille Brandade de poisson</p>	<p>Jeudi 14 décembre Salade chou rouge / lardons Pot au feu Brie Purée pomme de Tournon + Biscuit Filet de Poisson ciboulette</p>	<p>Vendredi 15 décembre Carottes râpées Poisson meunière Choux fleurs béchamel Rondelé Flan caramel</p>
<p>Lundi 18 décembre Salade de haricots blancs/haricots rouges Pané blé tomate mozzarella Gratin de courgettes Yaourt vanille Fruit de saison</p>	<p>Mardi 19 décembre Pâté croûte cornichon <i>(Friand au fromage)</i> Palette à la diable Lentilles Tomme de Yenne Fruit de saison Steak de boulgour lentilles</p>	<p>Mercredi 20 décembre Salade verte Croziflette (crozets/charcuterie/ fromage) Chanteneige Purée pomme de Tournon + Biscuit Gratin de crozets au fromage</p>	<p>Jeudi 21 décembre Repas Noël Enfants Assiette savoyarde <i>(salade verte)</i> Sauté de poulet à la crème Gratin dauphinois Praz vechin Dessert de Noël/Clémentines Quenelle sauce crème</p>	<p>Vendredi 22 décembre Salade de pommes de terre/hareng Poisson bordelaise Gratin de blettes Tomme des Pyrénées Crème gourmande</p>
<p>Lundi 25 décembre FERIE</p> 	<p>Mardi 26 décembre Champignon à la grecque Escalope viennoise Flageolets Fromage blanc Crème de marron/Biscuit Omelette</p>	<p>Mercredi 27 décembre Macédoine de légumes Quenelle sauce mornay Champignons sautés Emmental Fruit de saison</p> 	<p>Jeudi 28 décembre Crêpes au fromage Navarin d'agneau Jardinière de légumes Yaourt aux fruits Fruit de saison Croustifromage</p>	<p>Vendredi 29 décembre Endives vinaigrette Gratin de fruits de mer Risotto Boursin Flan caramel</p> 