

CUISINE CENTRALE D'ALBERTVILLE NOVEMBRE 2023



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



<p><i>Hallo Novembre</i></p>	<p>Viande Pays de Savoie</p>	<p>Produit savoyard (issu de la région albertvilloise)</p>	<p>Produit local (issu de la région Rhône-Alpes)</p>	<p>Produit issu de l'agriculture biologique</p>	<p>Produit AOP / IGP</p>	
<p>Légende Repas sans viande Jour férié Vacances scolaires</p> <p><i>Des marmosettes grillées, du fromage fondu, des sautes dans des flammes, des heures qui s'écoulent et des moments éphémères.</i></p>		<p>Mercredi 1 nov Pâté croute Richelieu Diots Gratin de crozets Pavé d'affinois Pâtisserie</p>	<p>Jeudi 2 nov Sardines/beurre Emincé de poulet Gratin de poireaux Tomme de Savoie Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 3 nov Endives vinaigrette/gruyère/noix Parmentier de poisson Brie Flan caramel</p>	<p>Samedi 4 nov Salade de perles Suprême de volaille Petits pois lardons Chèvre Purée de pomme de Tournon + Biscuit</p>	<p>Dimanche 5 nov Salade verte aux gésiers Confit de canard Mojettes Tomme de brebis Pâtisserie</p>
<p>Lundi 6 nov Betteraves vinaigrette Braisé de boeuf Coeur de blé Coulommiers Fruit de saison Filet de poisson sauce ciboulette</p>	<p>Mardi 7 nov Céleri remoulade Emincé de dinde sauce citron Lentilles Tomme de Yenne Purée de pomme de Tournon Pané blé tomate mozzarella</p>	<p>Mercredi 8 nov Salade de haricots blancs Cordon bleu Carottes aux oignons Fromage blanc Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 9 nov Salade verte Omelette aux fines herbes Haricots verts Yaourt bio vanille Pâtisserie</p>	<p>Vendredi 10 nov Taboulé Poisson meunière Ratatouille Beaufort Fruit de saison</p>	<p>Samedi 11 nov Terrine de Savoie aux myrtilles Sauté de cerf Gratin dauphinois Beaufort Pâtisserie</p>	<p>Dimanche 12 nov Asperges mayonnaise Civet de sanglier Polenta Saint Marcellin Pâtisserie</p>
<p>Lundi 13 nov Salade de pâtes tricolores Blanquette de veau Gratin de choux fleurs Tome des Bauges Fruit de saison Brochette de poisson</p>	<p>Mardi 14 nov Salade d'endives/mimolette Couscous végétarien aux pois chiches Semoule (R4V+AJA+RAD+crêche = poulet) Saint Nectaire Purée de pomme de Tournon</p>	<p>Mercredi 15 nov Oeuf mimosa Rôti de porc à la moutarde Côte de blettes en béchamel Camembert Fruit de saison Omelette</p>	<p>Jeudi 16 nov (anniversaire R4V) Salade verte/croutons/lardons Tartiflette Reblochon Fruit de saison (R4V=Gateau d'anniversaire) Brandade de poisson</p>	<p>Vendredi 17 nov Salade coleslaw Rougail de poisson Riz Boursin Fruit de saison</p>	<p>Samedi 18 nov Mortadelle cornichon Tripes Pommes vapeur Reblochon Pâtisserie</p>	<p>Dimanche 19 nov Champignons à la grecque Joue de porc Flageolets Praz véchin Ile flottante</p>
<p>Lundi 20 nov Salade verte Quenelle sauce tomate/champignons Epinards bechamel Tomme de savoie Crème vanille</p>	<p>Mardi 21 nov Macédoine de légumes Endives au jambon Brie Fruit de saison Crêpe au fromage Endives gratinées</p>	<p>Mercredi 22 nov Saucisson brioché Escalope de volaille Poêlée Tex Mex Fromage blanc Fruit de saison Poisson meunière</p>	<p>Jeudi 23 nov Salade de chou rouges/pommes Boeuf bourguignon Pâtes Yaourt fruits Pâtisserie Omelette</p>	<p>Vendredi 24 nov Céleri rémoulade Gratin de poisson Potatoes Cantal Purée de pomme de Tournon</p>	<p>Samedi 25 nov Champignons à la grecque Pormonier Pomme vapeur Cantal Pâtisserie</p>	<p>Dimanche 26 nov Salade de museau Boulette de boeuf à la tomate Polenta Abondance Crème gourmande</p>
<p>Lundi 27 nov Taboulé Rigolo fromage Jardinière de légumes Yaourt bio Fruit de saison</p>	<p>Mardi 28 nov Salade verte/croutons/dès de fromage Volaille tandoori Haricots verts Coulommiers Pâtisserie Poisson tandoori</p>	<p>Mercredi 29 nov Betteraves vinaigrette Côte de porc sauce charcutière Purée Bleu d'Auvergne Fruit de saison Poisson provençal</p>	<p>Jeudi 30 nov Carottes râpées Veau marengo Ebly Yaourt fruits Fruit de saison Croustifromage</p>			