

PORTAGE DE REPAS A DOMICILE

Menus

du lundi 09/02/2026 au dimanche 15/02/2026 - Semaine 07 -

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	Plats de remplacement possibles
ENTRÉE	salade de brocolis 	nems aux légumes	salade d'endives	sardines, beurre	taboulé de choux fleur	poireaux vinaigrette	mousse de canard	. salade verte . jambon
PLAT	moules	omelette aux herbes	haut de cuisse de poulet	godiveau	sauté d'agneau au curry	tomate farcie	rôti de veau	. steak hâché . omelette
ACCOMPAGNEMENT	potatoes	lentilles	pâtes 	haricots verts	semoule	riz	gratin dauphinois	. purée de pommes de terre
FROMAGE / LAITAGE	fromage fondu	tomme blanche	Babybel 	tomme de savoie	camembert	saint-félicien	délice de chartreuse	. yaourt
DESSERT	ananas	mousse de marrons	pruneaux au sirop	banane	tarte coco	salade de fruits	tarte tatin	. compote
SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
ENTRÉE	potage	potage	potage	potage	potage	potage	potage	

 Produits d'origine Maurienne

 Produits d'origine Pays de Savoie

 Produits issus de l'agriculture biologique

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Les plats confectionnés peuvent contenir les 14 allergènes suivants ou d'éventuelles traces : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleris, moutarde, sésame, sulfites, lupins,

PORTAGE DE REPAS A DOMICILE

Menus

du lundi 16/02/2026 au dimanche 22/02/2026 - Semaine 08 -

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	Plats de remplacement possibles
ENTRÉE	carottes râpées	betteraves vinaigrette	quiche au fromage	salade verte	coeurs de palmier vinaigrette	aspic à l'œuf	fonds d'artichauts vinaigrette	. salade verte . jambon
PLAT	poisson pané citron	pané de blé tomate mozarella	rôti de porc	sauté de lapin forestier	bœuf bourguignon	cuisse de poulet à la moutarde	gigot d'agneau	. steak hâché . omelette
ACCOMPAGNEMENT	épinards à la crème 	pois chiche à la tomate	gratin de navets	polente	carottes	poêlée campagnarde	flageolets	. purée de pommes de terre
FROMAGE / LAITAGE	saint-nectaire	coulommiers	chanteneige 	gouda	reblochon	abondance	tomme de chèvre	. yaourt
DESSERT	crème renversée	orange	liégeois chocolat	oreillons de pêche au sirop	poire	pruneaux au sirop	chou à la crème	. compote
SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
ENTRÉE	potage	potage	potage	potage	potage	potage	potage	

 Produits d'origine Maurienne

 Produits d'origine Pays de Savoie

 Produits issus de l'agriculture biologique


Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Les plats confectionnés peuvent contenir les 14 allergènes suivants ou d'éventuelles traces : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleris, moutarde, sésame, sulfites, lupins,

PORTAGE DE REPAS A DOMICILE

Menus

du lundi 23/02/2026 au dimanche 01/03/2026 - Semaine 09 -

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	Plats de remplacement possibles
ENTRÉE	pamplemousse	salade de boulgour 	macédoine de légumes	carottes râpées	nems à la volaille	terriner de légumes, mayonnaise	asperges vinaigrette	. salade verte . jambon
PLAT	dos de colin à l'estragon	quenelles sauce aurore	boulettes d'agneau à la tomate	émincé de poulet au lait de coco & curry	sauté de veau à la chinoise	boudin noir aux pommes	rôti de porc	. steak haché . omelette
ACCOMPAGNEMENT	pomme de terre vapeur	poêlée de ratatouille	pâtes	endives braisées	riz cantonais	purée	pommes noisette	. purée de pommes de terre
FROMAGE / LAITAGE	tomme de savoie	roitelet	emmental de savoie	pavé d'affinois	reblochon	pont-l'évêque	maroilles	. yaourt
DESSERT	clémentines	bugnes	pomme	crème dessert caramel	ananas	gâteau de semoule	charlotte aux fruits rouges	. compote

SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE	potage	potage	potage	potage	potage	potage	potage

 Produits d'origine Maurienne

 Produits d'origine Pays de Savoie

 Produits issus de l'agriculture biologique

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Les plats confectionnés peuvent contenir les 14 allergènes suivants ou d'éventuelles traces : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleris, moutarde, sésame, sulfites, lupins,