






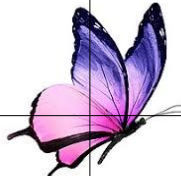


CUISINE CENTRALE D'ALBERTVILLE MARS 2024



! 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 Rhône-Alpes)</p> 	<p>Légende Repas sans viande Jour férié Vacances scolaires</p>	
<p>Purée de pomme de Tournon</p> 	<p>Produit AOP / IGP / MSC</p> 	<p>Produit issu de l'agriculture biologique</p> 		<p>Vendredi 1 mars Salade de lentilles Poisson Haricots verts Saint Mont Fruit de saison</p>
<p>Lundi 4 mars Choux chinois Pâtes à la carbonara Praz Vêchin Pâtisserie Pâtes au thon</p>	<p>Mardi 5 mars Endives vinaigrette/mimolette Chili sin carne (sauce tomate haricots rouges/riz) Abondance Purée pomme + biscuit</p> 	<p>Mercredi 6 mars Saucisson à l'ail/cornichon Rougail de poisson Semoule Fromage blanc Mousse marron</p>	<p>Jeudi 7 mars Salade de riz Goulash Carottes Tomme blanche Fruit de saison Croustifromage</p>	<p>Vendredi 8 mars Perles marines Filet de poisson meunière Gratin de choux fleurs Cantal Fruit de saison</p>
<p>Lundi 11 mars Carottes râpées Tarte au fromage Haricots verts Mini roitelet Fruit de saison</p>	<p>Mardi 12 mars Assiette anglaise Salade de mâche Tartiflette Faisselle Fruit Tartiflette sans lardons</p>	<p>Mercredi 13 mars Salade d'endives/dés de fromage Cordon bleu Purée de céleri Croc lait Yaourt à la grecque aux fruits Omelette</p>	<p>Jeudi 14 mars Poireaux vinaigrette Pot au feu Et ses légumes Camembert Fruit de saison Brandade de poisson</p> 	<p>Vendredi 15 mars Salade verte Gratin de fruits de mer Tagliatelles Saint Moret Mousse chocolat</p>
<p>Lundi 18 mars Betteraves vinaigrette Blanquette de veau Carottes aux oignons Saint Nectaire Fruit de saison Pané blé tomate mozzarella</p>	<p>Mardi 19 mars Taboulé Oeuf dur Florentine (Epinards) Yaourt de Savoie Fruit de saison</p>	<p>Mercredi 20 mars Salade de choux rouges/lardons Spaghetti sauce bolognaise Tomme de chèvre Crème pralinée Spaghetti/gruyère râpé</p> 	<p>Jeudi 21 mars Carottes rapées Rôti de porc au jus Petits pois Raclette Pâtisserie Poisson bordelaise</p>	<p>Vendredi 22 mars Salade verte Filet de poisson aioli Pomme vapeur Tomme de Savoie Purée pomme + biscuit</p>
<p>Lundi 25 mars Crêpe au fromage Sauté de veau marento Gratin de courgettes Beaufort Fruit de saison Pané blé tomate mozzarella</p>	<p>Mardi 26 mars Salade de pâtes 3 couleurs Endives au jambon Flanby Purée pomme + biscuit Croustifromage Endives béchamel</p>	<p>Mercredi 27 mars Salade verte Choucroute Tomme de Savoie Pêche au sirop Brandade de poisson</p>	<p>Jeudi 28 mars Céleri remoulade Colombo de légumes/pois chiches Mélange 3 céréales Emmental Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 29 mars Coleslaw Filet de colin sauce normande Risotto aux champignons Mini roitelet Flan caramel</p>

