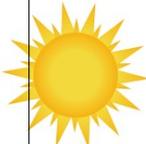
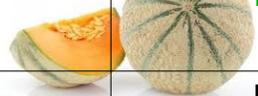




# CUISINE CENTRALE D'ALBERTVILLE JUIN 2024



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

<p><b>Viande</b> <b>Pays de Savoie</b></p> 	<p><b>Produit savoyard</b> <b>(issu de la région albertilloise)</b></p> 	<p><b>Produit local</b> <b>(issu de la région Auvergne - Rhône-Alpes)</b></p> 	<p><b>Légende</b> Repas sans viande Jour férié Vacances scolaires</p> 	<p><b>Produit issu de l'agriculture biologique</b></p>  
<p><b>Produit AOP / IGP / MSC / HVE</b></p> 	<p><b>Purée de pomme de Tournon</b></p> 	<p><b>HELLO SUMMER</b></p> 		
<p><b>Mardi 3 juin</b></p> <p>Melon Tomates farcies Riz pilaf Brie Fruit de saison Pané blé tomate mozzarella</p>	<p><b>Mardi 4 juin</b></p> <p>Salade verte/fromage/croûtons Pâtes aux légumes Rouy Purée de pomme + biscuit</p>	<p><b>Mercredi 5 juin</b></p> <p>Salade de pâtes au thon Rôti de porc Côtes de blettes provençales Gruyère de Savoie Fruit de saison Steak de boulgour</p>	<p><b>Jeudi 6 juin</b></p> <p>Haricots verts vinaigrette Galopin de veau Pomme vapeur Cantal Yaourt vanille bio Brandade de poisson</p>	<p><b>Vendredi 7 juin</b></p> <p>Oeuf dur mayonnaise Cocktail de fruit de mer Céréales gourmandes Fromage blanc Fruit de saison</p>
<p><b>Lundi 10 juin</b></p> <p>Salade de lentilles Sauté de porc Courgettes au curry Yaourt fermier de Flumet Fruit de saison</p>	<p><b>Mardi 11 juin</b></p> <p>Nems Omelette Épinards Saint Nectaire Fruit de saison</p> 	<p><b>Mercredi 12 juin</b></p> <p>Taboulé Poulet Roti Brocolis / Choux fleurs Brie Fruit de saison Pané blé tomate mozzarella</p>	<p><b>Jeudi 13 juin</b></p> <p>Carottes râpées Boeuf bourguignon Potatoes Abondance Fruits au sirop Poisson provençal</p>	<p><b>Vendredi 14 juin</b></p> <p>Betteraves (cru) Rougail de poisson Ebly Comté Crème caramel</p> 
<p><b>Lundi 17 juin</b></p> <p>Salade de tomates Sauté de boeuf à la Corse Tagliatelles Yaourt bio Pâtisserie Croustifromage</p>	<p><b>Mardi 18 juin</b></p> <p>Concombre Quenelle sauce mornay Épinards béchamel Chanteneige Liégeois</p>	<p><b>Mercredi 19 juin</b></p> <p>Céleri remoulade Boulettes de bœuf sauce tomate Polenta Tomme de Savoie Mousse au chocolat Omelette</p>	<p><b>Jeudi 20 juin</b></p> <p>Saucisson à l'ail/cornichon Tajine de poulet Semoule de couscous Fromage blanc Fruit de saison Tajine de légumes</p>	<p><b>Vendredi 21 juin</b></p> <p>Salade de riz Poisson sauce normande Gratin de potiron Beaufort Fruit de saison</p> 
<p><b>Lundi 24 juin</b></p> <p>Salade de perle marine Rôti de boeuf froid/cornichon Ratatouille Saint Nectaire Fruit de saison Omelette</p>	<p><b>Mardi 25 juin</b></p> <p>Macédoine Sauté de porc sauce aigre douce Poêlée asiatique Camembert Fruit de saison Brochette de poisson aux épices</p>	<p><b>Mercredi 26 juin</b></p> <p>Radis Filet de poisson à l'aioli Pomme vapeur / Carottes Samos Crème vanille</p> 	<p><b>Jeudi 27 juin</b></p> <p>Melon Feijoada végétarienne Riz créole St Mont Yaourt aux fruits</p>	<p><b>Vendredi 28 juin</b></p> <p>Coleslaw Poisson pané Gratin de courgettes Tomme de Savoie Glace</p>