












# CUISINE CENTRALE D'ALBERTVILLE MAI 2025



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



<b>Produit savoyard</b> (issu de la région albertvilloise) 	<b>Produit local</b> (issu de la région Auvergne-Rhône-Alpes) 	<b>Légende</b> Repas sans viande Jour férié Vacances scolaires	<b>Produit issu de l'agriculture biologique</b> 				
 <b>Viande Pays de Savoie</b>  <b>*Aide UE à destination des écoles</b>  	<b>Produit AOP / IGP / MSC / HVE</b> 	<b>Jeudi 1er Mai</b>   <b>FERIE</b>	<b>Vendredi 2 Mai</b> Roulé au fromage Poisson sauce crevettes Haricots verts sautés Meule de Savoie Fruit de saison				
<b>Lundi 5 mai</b> Salade de haricots blancs au thon Fricadelles Carottes sautées *Raclette *Fruit de saison Omelette	<b>Mardi 6 mai</b> Taboulé Tarte au fromage Epinards béchamel Yaourt aux fruits *Fruit de saison	<b>Mercredi 7 mai</b> Tomate vinaigrette Sauté de porc Poêlée asiatique Tomme de Savoie Mousse au chocolat Nuggets de blé	<b>Jeudi 8 mai</b>  <b>FERIE</b> 	 <b>Mardi 13 mai</b> Macédoine vinaigrette Quenelle Purée de potimarron Meule de Savoie Crêpe au sucre	<b>Mercredi 14 mai</b> Salade choux rouges Sauté de dinde aux champignons Brocolis sautés Croc lait Fruit de saison Quenelle sauce mornay	<b>Jeudi 15 mai</b> 1/2 pamplemousse Pâte bolognaise Fromage de chèvre Purée de pommes Pâte au thon	<b>Vendredi 16 mai</b> Salade de tomate/feta Rougaill de poisson Lentilles *Comté Yaourt aux fruits
<b>Lundi 12 mai</b> Betteraves Galopin de veau Pommes noisettes Coulommiers *Fruit de saison Omelette	<b>Mardi 20 mai</b> Coleslaw Pané tomates mozza Petits pois Babybel *Fruit de saison	<b>Mercredi 21 mai</b> Salade verte Poulet basquaise Coeur de blé Carré frais Crème vanille Poisson provençale	<b>Jeudi 22 mai</b> Céleri rémoulade Sauté de bœuf à la Corse Purée *Yaourt nature *Fruit de saison Croustifromage	<b>Lundi 19 mai</b> Salade mexicaine (haricots rouges, poivrons, maïs) Roti de porc Carottes sautées *St Nectaire Flan caramel Steak de boulgour	<b>Mardi 27 mai</b> Salade composée Chipolata Gratin dauphinois *Beaufort *Fruit de saison Nuggets de blé	<b>Jeudi 29 mai</b> <b>ASCENSION</b>  <b>FERIE</b> 	<b>Vendredi 23 mai</b> Salade de perles printanières Poisson meunière Aubergines à l'italienne *Beaufort Purée de pommes Pâté de campagne/cornichon Crêpe au fromage Filet de poisson sauce safranée Risotto Buche du pilat Fruit de saison
<b>Lundi 26 mai</b> Tomates vinaigrette Navarin d'agneau Flageolets *Abondance Crème chocolat Pané blé tomate mozzarella	<b>Mercredi 28 mai</b> Maquereaux au vin blanc Pilons de volaille tex mex Poêlée Texane Minicabrette Fruit de saison Poisson tex mex	