



CUISINE CENTRALE D'ALBERTVILLE

MARS 2026

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



Produit local <i>(issu de la région Auvergne-Rhône-Alpes)</i> 	Produit issu de l'agriculture biologique  Produit savoyard <i>(issu de la région albertvilloise)</i> 	Viande Pays de Savoie  *Aide UE à destination des écoles  	Produit AOP / IGP / MSC / HVE    	Légende <i>Repas sans viande</i> Jour férié Vacances scolaires
Lundi 2 mars Salade de mâche Tartiflette *Yaourt bio fermier *Fruit de saison <i>Tartiflette sans lardons</i>	Mardi 3 mars Céleri rémoulade Chili sin carne (sauce tomate haricots rouges/riz) *Abondance *Fruit de saison	Mercredi 4 mars Saucisson à l'ail / cornichon <i>Pizza au fromage</i> Rougail de poisson Semoule Fromage blanc Mousse marron	Jeudi 5 mars Salade de lentilles Goulsch Carottes *Tomme de Savoie *Pomme cuite <i>Steak boulgour lentilles</i>	Vendredi 6 mars Salade de pomme de terre/thon Filet de poisson meunière Gratin de choux fleurs *Cantal *Fruit de saison
Lundi 9 mars Choux chinois / Gruyère Pâtes à la carbonara *Fromage blanc *Fruit de saison <i>Pâtes / fromage râpé</i>	Mardi 10 mars Terrine de légumes Galopin de veau Gratin dauphinois *Saint Nectaire *Fruit de saison <i>Pané blé tomate mozzarella</i>	Mercredi 11 mars Salade d'endives / dés de fromage Cordon bleu Purée de céleri Croc lait Purée de pommes Omelette	Jeudi 12 mars Carottes râpées Tarte au fromage Haricots verts *Brie Pâtisserie	Vendredi 13 mars Potage de légumes <i>Gratin de fruits de mer</i> Purée de potiron Meule de Savoie Liégeois vanille
Lundi 16 mars Haricots blancs Pot au feu Et ses légumes Babybel *Fruit de saison <i>Brandade de poisson</i>	Mardi 17 mars Poireaux vinaigrette Œuf dur Florentine (Épinards) *Yaourt nature *Fruit de saison	Mercredi 18 mars Radis beurre Rôti de porc Petits pois Comté Crème pralinée <i>Poisson bordelaise</i>	Jeudi 19 mars Salade de chou rouge Gnocchi sauce bolognaise *Raclette Pâtisserie <i>Gnocchi sauce tomate/gruyère râpé</i>	Vendredi 20 mars Betteraves crues Filet de poisson aioli Pomme vapeur *Ossau Iraty Flan caramel
Lundi 23 mars Céleri rémoulade Sauté de bœuf à la portugaise Gratin de courgettes Chèvre Mousse coco <i>Nuggets de blé</i>	Mardi 24 mars Salade verte Choucroute et sa garniture *Tomme de Savoie *Purée de pommes <i>Croustifromage/pomme de terre</i>	Mercredi 25 mars Salade de pâtes 3 couleurs Endives au jambon Beaufort Pêche au sirop <i>Endives béchamel</i>	Jeudi 26 mars Potage de légumes Colombo de légumes/pois chiches Mélange 3 céréales St Paulin *Fruit de saison	Vendredi 27 mars Coleslaw Filet de colin sauce normande Purée de patate douce *Fromage blanc *Fruit de saison
Lundi 30 mars Salade d'endives, fromag Sauté de porc Lentilles *Camembert Crème renversée <i>Falafels</i>	Mardi 31 mars Chou chinois Gratin de crozets au fromage *Yaourt *Purée de pommes			