



CUISINE CENTRALE D'ALBERTVILLE

JUIN 2026

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



<p>*Aide UE à destination des écoles</p> 	<p>Produit AOP / IGP / MSC / HVE/ Label Rouge</p> 	<p>Produit local (issu de la région Auvergne - Rhône-Alpes)</p>  <p>Viande Pays de Savoie</p>	<p>Légende</p> <p>Repas sans viande</p> <p>Jour férié</p> <p>Vacances scolaires</p>	<p>Produit issu de l'agriculture biologique</p>  <p>Produit savoyard (issu de la région albertvilloise)</p> 
<p>Lundi 1 juin Haricots verts Sauté de poulet champignons Riz pilaf *Brie *Fruit de saison Omelette maison</p>	<p>Mardi 2 juin Salade verte, fromage, croûtons Pâtes aux légumes Rouy *Purée de pommes</p>	<p>Mercredi 3 juin Salade strasbourgeoise Rôti de porc Courgettes Croc lait Crème pralinée Tarte fromage</p> 	<p>Jeudi 4 juin Melon Sauté de veau Carottes sautées *Cantal *Yaourt vanille Poisson</p> 	<p>Vendredi 5 juin Œuf dur mayonnaise Tajine de poisson et ses légumes (PDT/Navets/Choux fleurs) *Fromage blanc nature *Fruit de saison</p>
<p>Lundi 8 juin Macédoine mayonnaise Sauté de porc moutarde Pommes rissolées *Yaourt nature Crème caramel Flan de légumes</p> 	<p>Mardi 9 juin Tarte aux légumes Omelette Ratatouille *Saint Nectaire *Fruit de saison</p>	<p>Mercredi 10 juin Salade verte Poulet rôti Jardinière de légumes Tomme de Savoie Fruit de saison Omelette maison</p>	<p>Jeudi 11 juin Carottes râpées Bœuf bourguignon Courgettes sautées *Ossau Iraty *Purée de pommes Poisson provençal</p>	<p>Vendredi 12 juin Betteraves Filet de poisson Lentilles *Comté *Fruit de saison</p> 
<p>Lundi 15 juin Pastèque fête Navarin d'agneau Tagliatelles *Tomme de Savoie Pâtisserie Flan de légumes</p>	<p>Mardi 16 juin Salade de haricots blancs Quenelle sauce mornay Épinards béchamel *Chanteneige Liégeois vanille</p>	<p>Mercredi 17 juin Céleri rémoulade Boulettes de bœuf sauce tomate Polenta Brie Mousse au chocolat Omelette</p>	<p>Jeudi 18 juin Saucisson à l'ail/cornichon Tarte au fromage Filet de poulet à la crème Gnocchi *Fromage blanc nature *Fruit de saison Gnocchi/fromage</p>	<p>Vendredi 19 juin Salade de riz Fish and chips Gratin de potiron *Beaufort *Fruit de saison</p> 
<p>Lundi 22 juin Salade de pâtes Rôti de bœuf froid / cornichon Salade haricots verts *Saint Nectaire *Fruit de saison Œufs durs</p>	<p>Mardi 23 juin Carottes râpées Cordon bleu Poêlée méditerranéenne *Camembert *Yaourt aux fruits Poisson</p>	<p>Mercredi 24 juin Radis/beurre Cuisse de poulet épicée Gratin de courgettes Samos Fruit de saison Poisson</p>	<p>Jeudi 25 juin Melon Feijoada végétarienne Riz créole *Cantal *Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 26 juin Tomates mozza Filet de poisson à l'aioli Pomme vapeur / Carottes *Yaourt nature Glace</p>
<p>Lundi 29 juin Concombre à la bulgare Sauté de veau aux olives Aubergines à l'italienne *Brie *Fruit de saison Flan de légumes</p> 	<p>Mardi 30 juin Salade verte / croûtons Purée sauce chili sin carne *Tomme de Savoie Flan caramel</p>	<p>Happy Father's Day</p> 		<p>Happy Father's Day</p> 