



# CUISINE CENTRALE D'ALBERTVILLE

## OCTOBRE 2024



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



	<p><b>Produit savoyard</b> (issu de la région Albertvilloise)</p>  <p><b>Produit AOP / IGP / MSC / HVE</b></p>    	<p><b>Produit local</b> (issu de la région Auvergne-Rhône-Alpes)</p>  <p><b>Produit issu de l'agriculture biologique</b></p> 	<p><b>Légende</b></p> <p>Repas sans viande</p> <p>Jour férié</p> <p>Vacances scolaires</p> <p>Viande Pays de Savoie</p> 	<p><b>*Aide UE à destination des écoles</b></p>  
	<p><b>Mardi 1 octobre</b> Céleri remoulade Omelette au fromage Lentilles sauce tomate *Saint Nectaire Pâtisserie</p>	<p><b>Mercredi 2 octobre</b> Salade d'endive / dés de fromage Diots de Savoie Potatoes Croc lait Fruit au sirop Pané blé tomate mozzarella</p>	<p><b>Jeudi 3 octobre</b> <b>LE GRAND REPAS</b> Salade verte Filet de truite Polenta *Beaufort Bugnes</p>	<p><b>Vendredi 4 octobre</b> Carottes râpées Gratin de moules Mélange de 3 céréales *Cantal Yaourt aux fruits</p>
<p><b>Lundi 7 octobre</b> Betteraves vinaigrette Navarin d'agneau Epinards béchamel *Yaourt *Fruit de saison Filet de poisson</p> 	<p><b>Mardi 8 octobre</b> Salade verte Poisson à la provençale Gratin de crozets *Tomme de Savoie Pâtisserie</p>	<p><b>Mercredi 9 octobre</b> Salade de pâtes Sauté de porc aux olives Haricots verts Raclette Fruit de saison Omelette</p>	<p><b>Jeudi 10 octobre</b> Poireaux vinaigrette Chili sin carne Riz *Fromage blanc *Fruit de saison</p> 	<p><b>Vendredi 11 octobre</b> Salade de tomates Filet de poisson meunière Purée de céleri Pavé d'affinois Mousse au chocolat</p>
<p><b>Lundi 14 octobre</b> Salade verte Rougail saucisse Flageolets Tomme Crème caramel Rougail de poisson</p>	<p><b>Mardi 15 octobre</b> Tarte provençale Quenelle sauce champignons Gratin d'aubergines *Camembert Purée de pommes</p>	<p><b>Mercredi 16 octobre</b> Betteraves oeuf Spaghetti bolognaise Meule de Savoie Fruit de saison Omelette Spaghetti/fromage râpé</p>	<p><b>Jeudi 17 octobre</b> Salade de haricots verts Sauté de boeuf Carottes vichy Buche du pilat *Fruit de saison Brandade de poisson</p>	<p><b>Vendredi 18 octobre</b> Salade d'endives Filet de poisson citron Gratin de blettes *Saint Nectaire Yaourt vanille</p>
<p><b>Lundi 21 octobre</b> Jambon blanc cornichon Emincé de volaille Ebyl Fromage blanc Fruit de saison Poisson sauce ciboulette</p>	<p><b>Mardi 22 octobre</b> Salade coleslaw Lasagnes aux légumes Tomme de Savoie Liégeois</p> 	<p><b>Mercredi 23 octobre</b> Concombre Roti de porc Poelée de légumes Cantal Pâtisserie Quenelle sauce blanche</p>	<p><b>Jeudi 24 octobre</b> Carottes râpées Boeuf à la Corse Purée Brebis Fruit de saison Croustifromage</p>	<p><b>Vendredi 25 octobre</b> Crêpe aux champignons Filet de poisson à l'aioli Et ses légumes Coulommiers Fruit de saison</p>
<p><b>Lundi 28 octobre</b> Salade verte Tarte au fromage Epinards béchamel Yaourt nature Purée de pommes</p> 	<p><b>Mardi 29 octobre</b> Chou chinois Sauté de porc Gratin de choux fleurs Tomme de Savoie Crème dessert Steak boulgour lentilles</p>	<p><b>Mercredi 30 octobre</b> Sardines/beurre Emincé de volaille Gratin de poireaux Comté Fruit de saison Poisson bordelaise</p>	<p><b>Jeudi 31 octobre</b> <b>HALOWEEN</b> Potage à la citrouille Carbonade de boeuf Purée de patate douce Raclette Salade exotique aux épices Steak boulgour lentilles</p>	