

MENUS GARDERIE TOURISTIQUE

Tous nos menus sont servis avec du pain bio.



DIMANCHE 5 FÉVRIER

Chili con carne maison & Riz pilaf bio
Gruyère
Fruit



LUNDI 6 FÉVRIER

Julienne de radis et batavia
Boudin noir aux pommes & Reuchti maison
Cheddar
Pommes au four

MARDI 7 FÉVRIER

Endives à l'emmental
Sauté de dinde bio & Crozets de Savoie
Abricots au sirop



MERCREDI 8 FÉVRIER

Pépinettes en salade
Steak haché sauce au poivre & Haricots verts bios
Beaufort AOP
Fruit



JEUDI 9 FÉVRIER

Salade verte au fromage de brebis
Échine de porc à la diable & Gratin de macaronis maison
Compote maison

VENDREDI 10 FÉVRIER

Soupe de tomates aux épices
Sauté de veau aux citrons & Gratin courges - pommes de terre maison
Fruit

DIMANCHE 12 FÉVRIER - MENU ANGLAIS

Coleslaw
Fish and chips
Cheddar
Crumble maison

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française.



Sous réserve de changement & selon approvisionnements.

Nos menus risquent de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes suivants : arachide, céleri, céréales contenant du gluten, crustacés, fruits à coque, lait de vache, lupin, mollusques, moutarde, œufs, poissons, sésame, soja, sulfites.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à prendre contact auprès de notre service.



Menus

Garderie Touristique



Tous nos menus sont servis avec du pain bio.

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française.

Sous réserve de changement & selon approvisionnements.

Lundi 13 Février
Tomates au caviar d'aubergines
Filet mignon de porc
Gratin pommes de terre – navets
Fromage blanc bio
Fruit



Mardi 14 Février
Salade verte
Tajine d'agneau aux fruits secs
Semoule de couscous bio
Cantal AOP
Ananas au sirop bio



Mercredi 15 Février
Quiche lorraine maison
Pilons de poulet fermier
Haricots plats
Yaourt nature bio
Fruit



Jeudi 16 Février
Concombres au fromage blanc bio
Émincé de bœuf au paprika
Pommes de terre écrasées au beurre
Bleu des Dômes
Compote de fruits maison



Vendredi 17 Février
Salade savoyarde
Poisson au curcuma
Carottes au beurre
Tarte aux fruits maison

Dimanche 19 Février
Mortadelle
Pot au feu
Reblochon fermier
Fruit



Nos menus risquent de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes suivants : arachide, céleri, céréales contenant du gluten, crustacés, fruits à coque, lait de vache, lupin, mollusques, moutarde, œufs, poissons, sésame, soja, sulfites.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à prendre contact auprès de notre service.

