Menu

SEMAINE 49 - du lundi 30 au dimanche 6 décembre 2026

Liste allergène

- Lait 1
- Gluten 2
- Œufs 3
- Poisson 4
- Crustacés 5
- Mollusques 6
- Soja 7
- Céleri 8
- Arachides 9
- Moutarde 10
- Fruit coque 11
- Sésame 12
- Lupin 13
- Sulfites 14

LUNDI 30	MARDI 1	MERC. 2	JEUDI 3	VEND. 4
Haricots verts en salade et pois chiche	Potage de potimarron	Friand fromage	Salade de pâtes Alpina hve	Céleri rémoulade
10	1 2 3	1 2 3	1 2 3 8	8 10
Gratin de crozets Hve Alpina	Filet lieu noir beurre blanc aux agrumes	Haché de bœuf	Rôti de porc lacroix	Poulet rôti
100% VÉGÉTARIEN	Riz bio	Petits pois	Carottes braisées bio	Pomme noisette
1 2 3	1 2 3 4	1 2	1 2	1 2 3
Emmental bio	Buche du Pilat	fromage	Yaourt nature	Fromage blanc bio
1	1	1	1	1
clémentine	Crème vanille	Fruits saisons	Quatre quarts Au citron	Poire hve Savoie
	1 2 3		1 2 3	

Fromage à la coupe
Produit cuisiné par nos soins
Article bio Article local

Pêche durable - viande de boeuf origine France
- (Hve) haute valeur environnementale

Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 - Menus validés par notre diététicienne article bio article local

Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB - Dépistage systématique salmonelle et listéria - Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE

Tél.04 79 65 10 69

Menu

SEMAINE 50 - du lundi 7 au dimanche 13 décembre 2026

Liste allergène
Lait 1
Gluten 2
Œufs 3
Poisson 4
Crustacés 5
Mollusques 6
Soja 7
Céleri 8
Arachides 9
Moutarde 10
Fruit coque 11
Sésame 12
Lupin 13
Sulfites 14

LUNDI 7	MARDI 8	MERC. 9	JEUDI 10	VEND. 11
Salade de pomme de terre	salade de petit pois façon grecque	Salade composée	Trio de panais carotte Pois cassés	Potage Dubarry
3 10	1 10	2 3 10	10	1 2
Quenelle	Sauté de poulet façon thaï	Grillade de porc Sauce charcutière	Écrasé de pomme de terre et patate douce emmental français	Pavé de colin
Haricot beurre	Macaronis bio Alpina	Polenta hve Alpina	100% VÉGÉTARIEN	Blé doré hve
1 2 3	1 2 3 7	1 2	1 2 3	1 2 3 4
Edam bio	Yaourt nature	fromage	Fromage blanc bio	Brie bio
10	10	1	1	10
banane	Compote pomme Savoie hve	pâtisserie	Flan chocolat	kiwi
		1 2 3	1 2 3	

Fromage à la coupe
Produit cuisiné par nos soins
Article bio Article local

Pêche durable - viande de boeuf origine France
- (Hve) haute valeur environnementale

Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 - Menus validés par notre diététicienne article bio article local

Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB - Dépistage systématique salmonelle et listéria - Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE

Lacavant Traiteur
Tél.04 79 65 10 69

Menu

SEMAINE 51 - du lundi 14 au dimanche 20 décembre 2026

Liste allergène
Lait 1
Gluten 2
Œufs 3
Poisson 4
Crustacés 5
Mollusques 6
Soja 7
Céleri 8
Arachides 9
Moutarde 10
Fruit coque 11
Sésame 12
Lupin 13
Sulfites 14

LUNDI 14	MARDI 15	MERC. 16	JEUDI 17 Noël des enfants	VEND. 18
Salade de maïs	Betteraves	Macédoine de légumes	Pâté an croûtes	Carottes râpées
10	1	10 8	10	10
Cuisse de poulet	Filet de Colin au beurre blanc	Rougail saucisse	Sauté dinde aux marrons	Gratin de pâtes façon bolognaise égrainer végétale Alpina
Carottes aux jus	Penne hve Alpina	Riz bio	Pomme dauphine	100% VÉGÉTARIEN
1 2 3	1 2 3 4	1	1 2 3	1 2 3
Gouda bio	Fromage blanc bio	Yaourt nature	Chèvre bio	Emmental bio
1	1	1	1	1
Beignet chocolat	Poire de Savoie	Compote de pomme Savoie	Dessert de noël Clémentine Petit chocolat	Tarte au flan
1 2 3			1 2 3 11	1 2 3

Fromage à la coupe
Produit cuisiné par nos soins
Article bio **Article local**

Pêche durable - viande de boeuf origine France
- (Hve) haute valeur environnementale

Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 - Menus validés par notre diététicienne article bio article local
Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB - Dépistage systématique salmonelle et listéria - Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE

Tél.04 79 65 10 69