



Le restaurant
éthique étapes CIS

pour une cuisine responsable
qui a du goût



menu

Menu E

Déjeuner

Dîner

Lundi

Carottes râpées à l'emmental
Cœur de merlu, riz à la duglerée
Éclair à la vanille



Endives à la Normande
Lasagne provençale maison
Compote de poire

Menu
végétarien

Mardi

Salade du Piémont
Haricots blancs coco Basquaise
Tarte aux pommes maison

Menu
végétarien

Salade avec ses radis
Tartiflette au reblochon
Panna cota maison



Recette
locale

Mercredi

Gourmandise aux lentilles
Poulet chasseur, ratatouille maison
Moelleux au chocolat/caramel maison



Carpaccio de melon à la menthe
Farandole de crozets aux petits légumes
Salade de fruits

Menu
végétarien

Jeudi

Buffet de crudités de saison **BIO**
Barbecue de Maurienne
Gratin dauphinois
Yaourt fermier Bessans

Menu
local et
circuits courts

Fondue savoyarde,
pommes de terre robe des champs
Cône glacé

Menu végétarien
et recette locale

Vendredi

Tomate mozzarella
Steak haché, frites fraîches
Gâteau au yaourt maison



Crème Dubarry
Parmentier de lentilles aux légumes d'été
Fruits

Menu
végétarien
BIO

Samedi

Taboulé maison
Filet mignon de porc,
pommes de terre grenailles
Tarte aux pêches maison

Salade Du chef
Pennes de saumon
Fromage blanc aux myrtilles

Dimanche

Soupe de Pastèque
Noix de veau vallée d'Auge,
jeunes carottes
St-Marcellin
Vacherin



Terrine à l'ail des Ours de Maurienne
Diot de Maurienne, polenta
Fruits **BIO**

Recette locale et
circuits courts

