

# CUISINE CENTRALE D'ALBERTVILLE

## OCTOBRE 2025



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



	<p><b>Produit savoyard</b> (issu de la région albertvilloise) </p> <p><b>*Aide UE à destination des écoles</b></p> 	<p><b>Produit local</b> (issu de la région Auvergne - Rhône-Alpes) </p>	<p><b>Légende</b></p> <p>Repas sans viande</p> <p>Jour férié</p> <p>Vacances scolaires</p>	<p><b>Viande</b> Pays de Savoie</p> 
<p><b>Produit issu de l'agriculture biologique</b></p> 	<p><b>Produit AOP / IGP / MSC / HVE</b></p> 	<p><b>Mercredi 1 octobre</b> Poireaux vinaigrette Chili con carne Riz Fromage blanc Flan caramel Chili Sin Carne</p>	<p><b>Jeudi 2 octobre</b> Salade de pommes de terre Sauté de veau Gratin de choux fleurs *Brie *Fruit de saison Pané blé tomate mozza</p>	<p><b>Vendredi 3 octobre</b> Salade verte Gratin de fruits de mer Purée *Cantal Yaourt aux fruits</p>
<p><b>Lundi 6 octobre</b> Betteraves Rôti de porc Épinards béchamel Carré frais *Fruit de saison Brandade de poisson</p>	<p><b>Mardi 7 octobre</b> Salade d'endives, dès de fromage, croûtons Gratin de crozets au fromage *Yaourt nature Mousse au chocolat</p> 	<p><b>Mercredi 8 octobre</b> Salade de pâtes au surimi Filet de poulet à la crème Brocolis sautés Raclette Fruit de saison Omelette</p>	<p><b>Jeudi 9 octobre</b> <b>LE GRAND REPAS</b> Tarte au fromage Bœuf bourguignon Lentilles / dés de courges *Beaufort Moelleux aux pommes Galette boulgour lentilles</p> 	<p><b>Vendredi 10 octobre</b> Salade de tomates Filet de poisson meunière Purée de céleri Pavé d'Affinois *Fruit de saison</p>
<p><b>Lundi 13 octobre</b> Salade verte Spaghetti bolognaise *Tomme de Savoie Crème vanille Spaghetti au thon</p>	<p><b>Mardi 14 octobre</b> Tarte provençale Quenelle sauce champignons Gratin d'aubergines *Fromage blanc *Fruit de saison</p> 	<p><b>Mercredi 15 octobre</b> <b>MENU DU GOÛT</b> Salade brésilienne (cœur de palmier/maïs) Jambalaya de poulet Faisselle au miel Cocktail exotique Omelette</p>	<p><b>Jeudi 16 octobre</b> Salade de haricots verts Navarin d'agneau Pomme dauphine Bûche du pilat *Fruit de saison Poisson à la bordelaise</p>	<p><b>Vendredi 17 octobre</b> Carottes râpées Filet de poisson citron Épinards *Saint Nectaire Crème brûlée</p>
<p><b>Lundi 20 octobre</b> Jambon blanc cornichon Sauté de porc aux olives Ebly Fromage blanc Fruit de saison Crudités Poisson</p>	<p><b>Mardi 21 octobre</b> Salade verte Émincé de volaille Poêlée de légumes Cantal Pâtisserie Quenelle sauce blanche</p>	<p><b>Mercredi 22 octobre</b> Salade coleslaw Lasagnes Comté Liégeois chocolat Lasagnes aux légumes</p> 	<p><b>Jeudi 23 octobre</b> Betterave Bœuf à la Corse PDT vapeur Chèvre (past) Fruit de saison Croustifromage</p>	<p><b>Vendredi 24 octobre</b> Crêpe au fromage Filet de poisson à l'aioli Carottes Coulommiers Purée de pommes</p> 
<p><b>Lundi 27 octobre</b> Salade d'endives au bleu Tarte aux légumes Haricots verts Yaourt nature Fruit de saison</p> 	<p><b>Mardi 28 octobre</b> Choux chinois Poisson à la bordelaise Gratin de choux fleurs Tomme de Savoie Crème renversée</p>	<p><b>Mercredi 29 octobre</b> Sardines/beurre Émincé de poulet Fondue de poireaux Brie Fruit de saison Brandade de poisson</p>	<p><b>Jeudi 30 octobre</b> Salade verte Carbonnade de bœuf Purée de patate douce Abondance Fruit de saison Pané blé/mozza</p> 	<p><b>Vendredi 31 octobre</b> <b>HALLOWEEN</b> Potage à la citrouille Palette de porc à la provençale Pommes smiley Croc lait Crumble pêche Galette boulgour lentilles</p>