



CUISINE CENTRALE D'ALBERTVILLE DÉCEMBRE 2025



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

<p>Viande Pays de Savoie</p> 	<p>Produit savoyard (issu de la région albertvilloise)</p>  <p>Produit issu de l'agriculture biologique</p> 	<p>Produit local (issu de la région Auvergne-Rhône-Alpes)</p>  <p>*Aide UE à destination des écoles</p>  	<p>Légende</p> <p><i>Repas sans viande</i></p> <p><i>Jour férié</i></p> <p><i>Vacances scolaires</i></p>	<p>Produit AOP / IGP / MSC / HVE</p>    
<p>Lundi 1 décembre Choux chinois Purée sauce chili sin carne Leerdammer Flan vanille</p>	<p>Mardi 2 décembre Tarte au thon Poulet rôti au thym Gratin de brocolis *Yaourt nature *Fruit de saison <i>Filet de poisson citron</i></p>	<p>Mercredi 3 décembre Mâche Rougail saucisses Purée de carottes Camembert Fruit de saison <i>Nuggets de blé</i></p>	<p>Jeudi 4 décembre <i>Salade choux rouges, lardons</i> <i>Carbonnade de bœuf</i> Pâtes *Ossau Iraty Poire au sirop <i>Poisson bordelaise</i></p>	<p>Vendredi 5 décembre Salade de lentilles Poisson sauce citron Gratin de courgettes Emmental *Fruit de saison</p>
<p>Lundi 8 décembre Carottes râpées Blanquette de veau Mélange 3 céréales *Tomme de Savoie Cocktail de fruits exotiques <i>Croustifromage</i></p>	<p>Mardi 9 décembre Potage de légumes Quenelle sauce mornay Poêlée champêtre Rouy *Fruit de saison</p>	<p>Mercredi 10 décembre Salade de perles printanières <i>Surprise de porc</i> Purée Brie Crème pralinée <i>Filet de poisson ciboulette</i></p>	<p>Jeudi 11 décembre Salade verte <i>Croziflette</i> (crozets/charcuterie/ fromage) *Fromage blanc *Purée de pommes <i>Gratin de crozets au fromage</i></p>	<p>Vendredi 12 décembre Salade de haricots blancs/haricots rouges <i>Poisson aioli</i> et ses légumes *Rondelé Flan caramel</p>
<p>Lundi 15 décembre Betteraves rouges crues <i>Pot au feu</i> et ses légumes *Tomme de Savoie *Fruit de saison <i>Steak de boulgour lentilles</i></p>	<p>Mardi 16 décembre Salade d'endives Curry de lentilles au lait de coco Riz créole *Yaourt nature *Fruit de saison</p>	<p>Mercredi 17 décembre 1/2 pamplemousse Lasagnes Babybel Crème vanille <i>Brandade de poisson</i></p>	<p>Jeudi 18 décembre <i>Repas Noël Enfants</i> Bûche de crabes, gambas, homard Filet de poulet marrons, champignons Pommes dauphines *Beaufort Donuts de Noël/*Clémentines <i>Quenelle</i></p>	<p>Vendredi 19 décembre Salade de pommes de terre/hareng Poisson bordelaise Gratin dauphinois *Abondance Crème gourmande</p>
<p>Lundi 22 décembre Crêpes au fromage Navarin d'agneau Jardinière de légumes Comté Fruit de saison <i>Croustifromage</i></p>	<p>Mardi 23 décembre Macédoine Omelette au fromage Épinards à la crème Croc lait Fruit de saison</p>	<p>Mercredi 24 décembre Choux chinois Boudin aux pommes (pomme/purée) Fromage blanc Mousse marron <i>Omelette/purée</i></p>	<p>Jeudi 25 décembre</p> <p>FÉRIÉ</p>	<p>Vendredi 26 décembre Potage de légumes Gratin de fruits de mer Risotto Cantal Fruit de saison</p>
<p>Lundi 29 décembre Coleslaw Bœuf braisé Carottes Yaos Fruit de saison <i>Croustifromage</i></p>	<p>Mardi 30 décembre Choux fleurs vinaigrette Poisson meunière Petits pois à la française *Chaussé aux moines Fruit de saison</p>	<p>Mercredi 31 décembre Salade verte Pâtes aux légumes Samos Fruit de saison</p>		