



Semaine	45	Lundi 6 novembre	A*	Mardi 7 novembre	A*	Mercredi 8 novembre	A*	Jeudi 9 novembre	A*	Vendredi 10 novembre	A*										
Semaine	45	Salade de betteraves		1/7	Salade de pommes de terre		1/3/6/7/10/14	MENU PLAISIR		MENU VÉGÉTARIEN											
		Boulette boeuf sauce tomate		1/7/9	Chipolatas au jus		1/7/9	Salade de brocolis		1/3/6/7/10/14	Salade verte		1/3/6/7/10/14								
		Courgettes au beurre		7	Haricots persillés		7	Rôti de dinde sauce miel		1/7/9	Steak haché végétarien sauce tomate		1/7/9								
		Semoule couscous		1/7	Quinoa		1/3/7	Roëstis de légumes		1/3/9	Jeunes carottes persillées		7								
		Boursin		7	Yaourt coulis de fruits		7	Yaourt coulis de fruits		7	Petit pois		7								
		Fruits		7	Crème dessert		7	Madeleine		1/3/4/6/7/8	Meule de Savoie		7								
											Fruits		7								
													1/3/7								
													1/3/7								
													1/3/7								
Semaine	46	MENU VÉGÉTARIEN		Lundi 13 novembre	A*	Mardi 14 novembre	A*	Mercredi 15 novembre	A*	Jeudi 16 novembre	A*	Vendredi 17 novembre	A*								
		Salade de lentilles			1/3/6/7/10/14		Céleri rémoulade				1/3/6/7/9/10/14		Crêpes champignons		1/3/7	Paté de foie		1/3/7/9	Salade verte vinaigrette		1/3/6/7/10/14
		Quenelles sauce aurore			1/3/7		Émincé de dinde sauce colombo				1/4/8/9/10/11/14		Rôti de porc sauce normande		1/7	Cornichons		1/5/7	Sauté de bœuf gardianne		1/7/9
		Carottes			7		Haricots plats				7		Poêlée de légumes trio		7/9	Filet de colin sauce nantaise		7	Choux romanesco		7
		Pomme vapeur			7		Éblys				1/7		Polenta bio		1/7	Épinards		1/7	Coquillettes		1/3/7
		Comté			7		Yaourt lait de chèvre vanille				7		Meule de savoie		7	Riz		7	Fromage rapé		7
		Fruits			7						7		Salade de fruits		7	Tomme		7	Moelleux abricots		1/3/7
																Fruits		7			
																		7			
																		7			
Semaine	47	MENU PLAISIR		Lundi 20 novembre	A*	Mardi 21 novembre	A*	Mercredi 22 novembre	A*	Jeudi 23 novembre	A*	Vendredi 24 novembre	A*								
		Carottes rapées			1/3/6/7/10/15		Potage d'automne velouté courges)				7/9/10		Salade de betteraves		1/3/6/7/10/14	Concombres vinaigrette		1/3/6/7/10/14	Salade verte		1/3/6/7/10/14
		Saucisses			9/10		Lasagnes champignons				1/3/6/7/9		Filet de hoki sauce dugléré		1/5/7	Boulette vegan sauce crème		1/6/7	Chili con carne		1/7
		Lentilles			10		Meule de Savoie				7		Ratatouille		7	Poêlée de légumes végétarienne		7	Riz		7
		Comté			2/7		Mousse marron				3/7/8		Semoule		1/7	Pomme grenaille		7	Samos		1/7
		Salade de fruits			7						7		Tomme		7	Bûche de chèvre		7	Beignet au chocolat		7
													Fruits		7	Fruits		7			7/8
																		7			
																		7			
																		7			
Semaine	48	MENU VÉGÉTARIEN		Lundi 27 novembre	A*	Mardi 28 novembre	A*	Mercredi 29 novembre	A*	Jeudi 30 novembre	A*	Vendredi 1 ^{er} décembre	A*								
		Saucisson à l'ail cornichons			1		Salade piémontaise				1/3/6/7/10/14		Salade de coleslaw		1/3/6/7/10/14	Macédoine		1/3/7	Salade verte		10
		Sauté de volaille			1/7/10		Rôti de porc sauce à l'ancienne				1/7/10		Pané fromage		3/7	Brandade de poisson		1/2/5/7	Spaghettis		1/3/7
		Courgettes			7		Poêlée de légumes trio				7		Brocolis		7	à la purée de courges		7	Bolognaise		7/9
		Riz			7		Polenta bio				1/7		Eblys		1/7	Fruits		7	Tomme		7
		Meule de Savoie			7		Yaourt de chèvre				7		Banane		1/3/6/7/8			7	Rapé		7
		Fruits			7		Crème dessert				1/3/6/7/8							7	Éclair chocolat		1/3/7
																		7			
																		7			
																		7			

LISTE DES ALLERGÈNES : A*	1 - CÉRÉALES- GLUTEN	2 - CRUSTACÉS	3 - ŒUFS	4 - ARACHIDE	5 - POISSONS	6 - SOJA	7 - LAIT	8 - FRUIT À COQUES	9 - CÉLÉRI	10 - MOUTARDE	11 - SÉSAME	12 - LUPIN	13 - MOLLUSQUES	14 - SULFITES
---------------------------	----------------------	---------------	----------	--------------	--------------	----------	----------	--------------------	------------	---------------	-------------	------------	-----------------	---------------



Pain bio à chaque repas. Merci à l'ensemble de nos partenaires locaux et régionaux pour la qualité de leurs produits intégrés dans nos menus : Chèverrie Pierre à Laya, la coop du Val d'Arly, la ferme de Challonge, Le pain est fourni par « L'Atelier des Papilles pour le secteur Cluses », « Boulangerie Beuadelin » pour nos clients à sallanches, et enfin « la boulangerie Gôüter-Dessert » pour nos clients à Bonneville et Vougy. Ces menus sont validés par une diététicienne. *Nos menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être amenés à évoluer.