



MENUS DU MOIS DE JUIN 2024	23		24		25		26		
	Semaine	Lundi 3 juin	Mardi 4 juin	Mardi 11 juin	Mardi 18 juin	Mardi 25 juin	Mardi 4 juin	Mardi 11 juin	
		A*	A*	A*	A*	A*	A*	A*	
		Mardi 3 juin	Mardi 4 juin	Mardi 11 juin	Mardi 18 juin	Mardi 25 juin	Mardi 4 juin	Mardi 11 juin	
		Céleri rémoulade Haut de cuisse de poulet rôti Poêlée de champignons Gratin dauphinois Comté Fruit de saison	MENU VÉGÉTARIEN Salade verte Duo de courgettes Gratin de coquillettes Crème au chocolat 4 saisons	Taboulé Sauté de porc charcutière Haricots verts Macaronis Fromage râpé Yaourt aux fruits	Salade de betteraves Boulettes de bœuf sauce tomates Courgettes Pommes vapeur Brie Fruits	Salade de lentilles Sauté de dinde sauce à l'ancienne Ratatouille Riz Abondance Semoule au lait	MENU VÉGÉTARIEN Céleri rémoulade Rôti de porc jus au thym Brocolis Coquillettes Tartare Fruit	MENU VÉGÉTARIEN Céleri rémoulade Rôti de porc jus au thym Brocolis Coquillettes Tartare Fruit	
		1/3/6/7/9/10/14 1/3/7/9 7/9 7/8/9 7	1/3/6/7/9/10 7/9 1/3/6/7 3/7	1/6/7/9/10 1/6/7/9/10 7/9 1/3/6/7 7 7	10 1/3/6/7/9 7/9 7 7	1/7/9/10 1/6/7/10 7/9 1/7 7 1/3/7/8	1/2/3/5/7/8/9/10/13 1/5/6/7/9 7/9 7/9 7	1/2/3/5/7/9/10/13 1/3/7/9 7/9 1/3/7 7/8	
		1/3/6/7/8/9/10 1/3/6/7/9/10 1/6/7 1/3/6/7/8	1/3/6/7/9/10 7/9 1/3/6/7 1/3/6/7/8	10 1/3/7/9 7 7	9/10 1/3/6/7/9 1/3/7 7	9/10 1/3/6/7/9 1/3/7 7	1/2/3/5/7/9/10/13 1/3/7/9 7 7	10 1/3/5/7/9/10 1/7/9 7 13/7/8	
		Tomate vinaigrette Chipolats jus Carottes Pommes de terre rissolées Tomme Fruit de saison	Tomate vinaigrette Chipolats jus Carottes Pommes de terre rissolées Tomme Fruit de saison	Salade de concombres Nuggets de blé sauce barbecue Épinards Éblys St-Nectaire Tarte pomme noix	Tomate mozzarella Lasagnes bolognaise Gâteau italien	Coleslaw Bœuf bourguignon Courgettes sautées Polenta Kiri Gâteau au chocolat	10 1/3/6/7/9 7/9 7 7	10 1/3/6/7/9/14 7/9 1/7 7 1/3/7/8	10 1/3/6/7/9 7/9 7 7 1/3/6/7/8
		A*	A*	A*	A*	A*	A*	A*	
		Vendredi 7 juin	Vendredi 14 juin	Vendredi 21 juin	Vendredi 28 juin	Vendredi 21 juin	Vendredi 28 juin	Vendredi 28 juin	

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
---------------------------	-----------------------	---------------	----------	--------------	--------------	----------	----------	--------------------	------------	---------------	-------------	------------	-----------------	---------------

Circuit court Bio **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 : Chèvrerie 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.**