



| MENS DU MOIS DE JANVIER 2025 | 1 | | 2 | | 3 | | 4 | | 5 | |
|------------------------------|--|---|--|---|--|---------------------|------------------|-----------------|------------------|------------------|
| | Semaine | Lundi 30 décembre | Mardi 31 décembre | Mardi 7 janvier | Mardi 14 janvier | Mardi 21 janvier | Mardi 28 janvier | Mardi 7 janvier | Mardi 14 janvier | Mardi 21 janvier |
| | | A* | A* | A* | A* | A* | A* | A* | A* | A* |
| | | MENU VÉGÉTARIEN | | MENU VÉGÉTARIEN | | MENU VÉGÉTARIEN | | MENU VÉGÉTARIEN | | MENU VÉGÉTARIEN |
| | | Mercredi 1 ^{er} janvier | Mercredi 8 janvier | Mercredi 15 janvier | Mercredi 22 janvier | Mercredi 29 janvier | | | | |
| | Jeudi 2 janvier Salade de piémontaise Filet de merlu à l'huile d'olive Épinards Polenta Tomme pasteurisé Salade de fruits | Jeudi 9 janvier Velouté dubarry Ravioli Râpé Yaourt chocolat | Jeudi 16 janvier Macédoine Nuggets de poisson ketchup) Purée de panais Abondance Fruits | Jeudi 23 janvier MENU VÉGÉTARIEN Salade de concombres Quenelles sauce curry Haricots beurre Riz Tarte au citron | Jeudi 30 janvier NOUVEL AN CHINOIS Nems Sauté de porc asiatique Riz cantonnais Salade de fruits exotique | | | | | |
| | Vendredi 3 janvier Salade d'haricots verts Bœuf bourguignon Coquillettes Fromage râpé Gâteau Basque | Vendredi 10 janvier Salade verte Boulette de veau sauce crème Petit pois carottes Carré ligueil Galette des rois frangipane | Vendredi 17 janvier Salade verte Macaronis Bolognaise Râpé Éclair vanille | Vendredi 24 janvier Salade chou rouge Steak haché de veau sauce tomate Poêlée de légumes avec féculent Abondance Fruits de saison | Vendredi 31 janvier MENU VÉGÉTARIEN Salade de choux fleurs Sausisse végétal knack Légumes à couscous Semoule de couscous Bûche de chèvre Fruit de saison | | | | | |
| | Semaine Coleslaw Quenelles sauce aurore Poêlée de légumes trio Riz Brie Fruit | Semaine Salade d'eblys Diots jus Purée de courges Comté Fruit ferme des 4 saisons | Semaine Saucisson à l'ail cornichons Emincé de dinde sauce champignons Épinards Céréusun Meule de Savoie Crème au caramel | Semaine Pâté de foie/cornichons Sausisse knack de volaille et jus Carottes Lentilles Yaourt au coulis de fruits | Semaine Salade de lentilles Emincé de volaille mat Haut de cuisse de poulet Gratin de blettes Pomme de terre grenailles Meule Fruits | | | | | |
| | Pâté en croute de volaille Sauté de porc sauce colombo Gratin de choux fleurs et Pommes de terre Yaourt arôme | Carottes râpées Hoki sauce marinère Haricots plats Riz Bûchette de chèvre Compote de poire | Céleri rémoulade Rôti de porc sauce à l'ancienne Choux romanesco Polenta Yaourt nature sucré | Taboulé Estouffade de bœuf Gratin de courges Meule de Savoie Crème vanille | Carottes râpées Poisson pané quartier de citron Épinards Gratin dauphinois Compote de fruits | | | | | |
| | 1/3/6/7/9/10/14 1/2/3/5/7 7/9 1/7 7 | 1/3/6/7/9/10 1/3/7/9/10 7/9 7 | 7/10/14 1/3/7/9/10/14 7/9 1/6/8/9/10/11/12 7 7 | 1/7/19/10 1/3/6/7/9/10/14 7/9 1/6/7/9/10 7 | 1/3/7/9/10 1/3/7/9/14 1/7/9 7 7 | | | | | |
| | 1/3/7/9/10 1/4/6/7/9/10/14 1/7/9 7 | 10 1/2/3/5/6/7/9/14 7/9 1/7 7 | 7/9 1/7/9 1/3/7/9 7/9 1/7 7 | 1/6/7/9/10 1/3/6/7/9/10/14 1/3/7/9 7 7 | 10 1/2/3/5/6/7/9/14 1/3/7/9 7/9 7 | | | | | |
| | 9/10 1/3/7/9/14 1/3/6/7 7 1/3/6/7/8 | 10 1/3/6/7/9/14 1/6/7/9 7 1/3/6/7/8 | 10 1/3/6/7 1/3/6/7/9/14 7 1/3/4/6/7/8 | 10 1/3/6/7/9/10/14 1/3/6/7/9/10/14 7 7 | 7/9/10 1/3/6/7/9/10/14 8/9/10/11/14 1/6/7/11 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 |
|---------------------------|-----------------------|---------------|----------|--------------|--------------|----------|----------|--------------------|------------|---------------|-------------|------------|-----------------|---------------|
|---------------------------|-----------------------|---------------|----------|--------------|--------------|----------|----------|--------------------|------------|---------------|-------------|------------|-----------------|---------------|

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 Chalonge, Le pain est fourni par « L'Atelier des Papilles pour le secteur Cluses », « Boulangerie Beuadelin » pour nos clients à sallanches, et enfin « la boulangerie Gôûter-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.