



MENUS DU MOIS DE MAI 2025	19		20		21		22									
	Semaine	Lundi 5 mai	Mardi 6 mai	Lundi 12 mai	Mardi 13 mai	Lundi 19 mai	Mardi 20 mai	Lundi 26 mai	Mardi 27 mai							
		A*	A*	A*	A*	A*	A*	A*	A*							
	Salade de pâtes Sauté de porc charcutière Poêlée légumes et pommes de terre camembert yaourt aux fruits local	Salade de betteraves Boulettes de bœuf sauce tomates Courgettes Riz Bûchette de chèvre Ananas au sirop	Salade de lentilles Boulettes de bœuf sauce crème Ratatouille Semoule Abondance Fruit de saison	Paté croute de volaille Spaghettis Carbonara de thon Fromage râpé Semoule au lait	MENU VÉGÉTARIEN Salade d'haricots verts Croq mozza Sauce barbecue Roëstis de légumes Yaourt arôme	MENU VÉGÉTARIEN Salade de pommes de terre Steak de veau sauce indienne Légumes couscous Semoule Camembert Compote de fruits	MENU VÉGÉTARIEN Œuf dur mayonnaise Lentilles et riz Haricots beurre Comté Fruit	Mousse de foie Saucisse de francfort et jus Petit pois carottes Samos Fruit de saison	Concombres Chili con carne Riz Yaourt arôme	MENU VÉGÉTARIEN Macédoine Quenelle sauce aurore Épinards Céréales gourmandes Crème dessert chocolat	FÉRIÉ	FÉRIÉ	MENU VÉGÉTARIEN Salade verte Croustillou reblochon ketchup Épinards Éblys Tarte aux pommes	MENU CRÉOLE Accra de morue Sauté de dinde sauce colombo Carry de légumes et pommes de terre Beignet de fruits	MENU VÉGÉTARIEN Coleslaw Bœuf bourguignon Gratin de pommes de terre et choux-fleurs Brie Fruit de saison	MENU VÉGÉTARIEN Carottes râpées Filet de colin pané quartier de citron Choux romanesco Coquillettes Fromage râpé Flan patissier

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 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.