



MENUS DU MOIS DE AVRIL 2025	14	Lundi 31 mars	A*	Mardi 1er avril	A*	Mercredi 2 avril	A*	Jeudi 3 avril	A*	Vendredi 4 avril	A*
	Semaine	Salade de pâtes Sauté de porc charcutière Haricots verts Polenta Yaourt aux fruits local	 1/3/6/7/9/10 1/3/7/9/10/14 7/9 1/7 7	Salade de betteraves Boulettes de bœuf sauce tomates Courgettes Riz Bûchette de chèvre Ananas au sirop	 10 1/3/6/7/9/14 7/9 7 7	Salade de concombres Merlu sauce dugléré Gratin de blettes et pommes de terre Saint Paulin Fruits de saison	 10 1/2/5/6/7/9/14 1/7/9 7 7	Carottes râpées Macaronis Bolognaise Fromage râpé Petit suisse aromatisé	 10 1/3/6/7 1/3/6/7/9 7 7	MENU VÉGÉTARIEN Salade verte Croustillou reblochon ketchup Épinards Éblys Tarte aux pommes	 10 7/9 1/6/7/11 1/3/7/8
	15	Lundi 7 avril	A*	Mardi 8 avril	A*	Mercredi 9 avril	A*	Jeudi 10 avril	A*	Vendredi 11 avril	A*
	Semaine	Salade de lentilles Sauté de dinde sauce colombo Ratatouille Riz Abondance Orange	 1/3/7/9/10 1/3/4/6/7/9/10/11/14 7/9 1/7 7	Paté croute de volaille Spaghettis Carbonara de thon Fromage râpé Semoule au lait	 1/3/6/7/10/14 1/3/6/7 1/3/5/7/9/10/14 7 1/3/7	Céleri rémoulade Rôti de porc jus au thym Carottes Purée de petit pois Tomme Banane	 1/3/6/7/9/10 1/3/6/7/9/10/14 7/9 1/3/7/9 7	MENU VÉGÉTARIEN Salade d'haricots verts Croq mozza Sauce barbecue Roëstis de légumes Yaourt arôme	 9/10 1/3/6/7/9 1/3/7 7	Salade verte Filet de hoki sauce nantaise Purée de courgettes et pommes de terre St môret Tarte coco	 10 1/3/5/6/7/9/10/14 1/7/9/14 7 1/3/7/8
	16	Lundi 14 avril	A*	Mardi 15 avril	A*	Mercredi 16 avril	A*	Jeudi 17 avril	A*	Vendredi 18 avril	A*
	Semaine	Salade de pommes de terre Boulettes de veau sauce indienne Légumes couscous Semoule Camembert Compote de fruits	 3/7/9/10/14 1/3/6/7/8/9/10/11/14 7/9 1/6/7/11 7	MENU VÉGÉTARIEN Œuf dur mayonnaise Lentilles et riz Haricots beurre Comté Fruit	 1/3/6/7/10/14 1/6/7/9/10 7/9 7 7	Saucisson à l'ail/cornichons Ravioles Fromage râpé Comté Yaourt arôme	 7/10 1/3/7/9 7 7	Salade verte Filet de merlu sauce échalotes Courgettes sautées Polenta Kiri Brownies	 10 1/3/5/6/7/9/14 7/9 1/7 7 13/7/8	Coleslaw Bœuf bourguignon Gratin de pommes de terre et choux-fleurs Polenta Brie Salade de fruits	 1/3/6/7/9/10/14 1/3/6/7/9/10/14 1/7/9 7
	17	Lundi 21 avril	A*	Mardi 22 avril	A*	Mercredi 23 avril	A*	Jeudi 24 avril	A*	Vendredi 25 avril	A*
	Semaine	FÉRIÉ		Concombres Chili avec carne Riz Yaourt arôme	 10 1/3/4/6/7/8/9/10/11/14 1/7 1/3/7/8	MENU VÉGÉTARIEN Betteraves Quenelle sauce aurore Épinards Céréales gourmandes Crème chocolat	 10 1/2/3/5/7/9/10/11/14 7/9 1/6/7 7/8	REPAS BRETON Salade verte Crêpe jambon fromage St Paulin Far breton	 10 1/3/5/7/10 7 1/3/7/8	Carottes râpées Filet de colin pané quartier de citron Choux romanesco Coquillettes Fromage râpé Fruit	 10 1/3/5/6/7/8 7/9 1/3/6/7 7 1/3/7/8
	18	Lundi 28 avril	A*	Mardi 29 avril	A*	Mercredi 30 avril	A*	Jeudi 1er mai	A*	Vendredi 2 mai	A*
	Semaine	Céleri rémoulade Emincé pour maternelle Hautt de cuisse de poulet rôti Jeunes carottes Gratin dauphinois Comté Kiwi	 1/3/6/7/10/14 1/3/7/9/10/14 1/3/7/9 7/9 7/8/9 7	MENU VÉGÉTARIEN Tomates vinaigrette Boulettes de lentilles sauce tomate Duo de courgettes Pennés Yaourt au chocolat	 10 1/3/6/7/10/14 7/9 1/3/7 3/7	Salade verte Steak haché de veau sauce champignons Ratatouille Semoule Éclair vanille	 10 1/3/6/7/9/10/14 7/9 1/6/7 1/3/6/7/8	FÉRIÉ		Salade de riz Chipolats jus Haricots verts Pommes de terre rissolées Tomme Compote de fruit	 1/3/6/7/9/10 1/3/6/7/9 7/9 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
---------------------------	-----------------------	---------------	----------	--------------	--------------	----------	----------	--------------------	------------	---------------	-------------	------------	-----------------	---------------

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.