





































MENUS DU MOIS DE JANVIER 2026	Semaine	2	Lundi 5 janvier	A*	Mardi 6 janvier	A*	Mercredi 7 janvier	A*	Jeudi 8 janvier	A*	Vendredi 9 janvier	A*
			Salade de lentilles		Carottes râpées	10	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b>	10	Salade d'haricots verts	7/9/10	Salade verte	10
			Chipolatas au jus		Raviolis de saumon	1/2/3/5/6/7/9/14	Croustillou courgettes sauce barbecue		Boulettes de veau sauce crème	1/3/6/7/9/10/14	Cordon bleu ketchup	1/3/6/7/9/10
			Haricots plats	7/9	Fromage râpé	7	Roëstis de légumes	1/3/7/9	Brocolis	7/9	Petit pois carottes	1/6/7/9/10
			Cérésun		Compote de poire		Fromage blanc aux fruits	7	Riz		St paulin	7
			Comté						Yaourt chocolat		Galette des rois frangipane	1/3/6/7/8
			Fruit de saison									
	Semaine	3	Lundi 12 janvier	A*	Mardi 13 janvier	A*	Mercredi 14 janvier	A*	Jeudi 15 janvier	A*	Vendredi 16 janvier	A*
			Rosette et cornichons		Céleri rémoulade	3/7/9/10	Concombre à la crème	7/9/10	Macédoine	1/3/6/7/9/10/14	Salade verte	10
			Émincé de dinde sauce champignons		Tartiflette végétarienne	1/7/9	Rôti de porc sauce à l'ancienne		Nuggets de poisson mayonnaise	1/2/3/5/6/7/9/10/14	Macaronis	
			Épinards	7/9	Compote de fruits		Choux romanesco	7/9	Polenta		Bolognaise	1/3/6/7/9/14
			Céréales gourmandes				Riz		Abondance		Râpé	7
			Meule de Savoie				Yaourt nature sucré		Fruits		Éclair vanille	1/3/4/6/7/8
			Crème au caramel	7								
	Semaine	4	Lundi 19 janvier	A*	Mardi 20 janvier	A*	Mercredi 21 janvier	A*	Jeudi 22 janvier	A*	Vendredi 23 janvier	A*
			Paté de foie/cornichons		Concombres et dés de fêta	7/9/10	Salade de betteraves	10	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b>	9/10	Salade choux rouge	10
			Diots et jus		Estouffade de bœuf		Brandade de poisson	1/3/5/7/9/10/14	Quenelles sauce curry	1/2/3/5/7/9/10/14	Steak haché de veau sauce tomate	1/3/6/7/9/10/14
			Carottes	7/9	Gratin de courges et pommes de terre	1/7/9	Coulomiers	7	Haricots beurre	7/9	Poêlée de légumes avec féculent	1/3/6/7/9/10/14
			Lentilles		Crème dessert vanille		Fruits de saison		Riz		Abondance	
			Yaourt au coulis de fruits						Tarte au citron	1/3/7/8	Fruits de saison	
	Semaine	5	Lundi 26 janvier	A*	Mardi 27 janvier	A*	Mercredi 28 janvier	A*	Jeudi 29 janvier	A*	Vendredi 30 janvier	A*
			Salade de lentilles		Salade de choux fleurs	7/9/10	Salade verte	10	Salade de betteraves	10	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b>	3/7/10
			Emincé de volaille sauce moutarde		Sauté de porc sauce crème		Raviolis de bœuf	1/3/7/9	Poisson pané quartier de citron	1/2/3/5/6/7/9/10/13	Légumes couscous	1/6/7/8/9/10/11/14
			Gratin dauphinois	1/7/9	Nouilles chinoises	1/2/3/5/6/7/8/9/11	Fromage râpé	7	Choux romanesco béchamel	1/3/7/9	Semoule couscous	
			Meule		Yaourt fruit local		Compote de fruits		Pomme vapeur	7	Petit suisse sucré	7
			Fruits						Tarte normande	1/3/7/8		

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 Goûter-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.