



Menus Personnes âgées - Midi

Mai 2026

19	Lundi 4 mai	A*	Mardi 5 mai	A*	Mercredi 6 mai	A*	Jeudi 7 mai	A*	Vendredi 8 mai	A*	Samedi 9 mai	A*	Dimanche 10 mai	A*				
Semaine	Salade de pâtes (dés emmental)		1 3 6 7 9 10	Coleslaw		3 7 9 10	Carottes râpées		10	Salade verte		10	Salade de concombres		7 10			
	Sauté de porc charcutière		1 3 7 9 10 14	Boulettes de bœuf sauce crème		1 3 6 7 9 14	Rôti de dinde sauce cognac		1 3 6 7 9 10 14	Coquillettes		1 3 6 7 9 14	Merlu sauce dugléré		1 2 5 6 7 9 14			
	Carottes		7 9	Haricots verts		7 9	Épinards à la crème		1 7 9	Bolognaise		1 3 6 7 9	Gratin de courgettes et pommes de terre		1 7 9			
	Polenta		1 7	Purée de pommes de terre		1 7 14	Éblys		1 6 7 11	Fromage râpé		7	Saint paulin		7			
	Camembert		7	Bûchette de chèvre		7	Tartare		7	Carré liguel		7	Fruits de saison		7	Bleu de gex		7
	Yaourt aux fruits local brassé		7	Ananas au sirop			Tarte aux pommes		1 3 7 8	Petit suisse aromatisé		7	Gateau basque		1 3 7 8			
Semaine	Lundi 11 mai	A*	Mardi 12 mai	A*	Mercredi 13 mai	A*	Jeudi 14 mai	A*	Vendredi 15 mai	A*	Samedi 16 mai	A*	Dimanche 17 mai	A*				
	Salade de lentilles		7 9 10	Salade de brocolis		7 9 10	Céleri rémoulade		1 3 6 7 9 10	Salade verte		10	Rillettes et cornichons		1 7 14			
	Sauté de dinde sauce colombo		1 3 4 6 7 8 9 10 11 14	Jambon blanc			Rôti de veau jus au thym		1 3 6 7 9 10 14	Fricadelle sauce poivre		1 3 6 7 9 10 14	Filet de hoki sauce nantaise		1 3 5 6 7 9 10 14			
	Ratatouille		7 9	Coquillettes		1 3 6 7	Carottes		7 9	Roëstis de légumes		1 3 7	Purée pommes de terre		1 7 14			
	Riz		1 7	Fromage râpé		7	Purée de petit pois		1 3 7 9	Brie		7	Courgettes		7 9			
	Abondance		7	Tomme blanche		7	Tomme de chèvre		7	Compote de pommes coings		7	St-Môret		7			
	Yaourt arôme		7	Ile flottante		1 3 7	Fruits de saison					1 3 7 8	Tarte citron		1 3 6 7			
Semaine	Lundi 18 mai	A*	Mardi 19 mai	A*	Mercredi 20 mai	A*	Jeudi 21 mai	A*	Vendredi 22 mai	A*	Samedi 23 mai	A*	Dimanche 24 mai	A*				
	Salade de pomme de terre		3 7 9 10	Salade de chou fleurs vinaigrette		7 9 10	Saucisson à l'ail/cornichons		7 10 14	Œuf mayonnaise		3 7 10	Coleslaw		3 7 9 10			
	Boulette de veau sauce tomate		1 3 6 7 9 10 14	Saucisse de toulouse et jus		1 3 6 7 9 10 14	Cannellonis		1 7	Filet de merlu sauce échalotes		1 3 5 6 7 9 14	Bœuf bourguignon		1 3 6 7 9 10 14			
	Légumes couscous		1 7 9 10	Haricots beurre		07-Sept	Fromage râpé		7	Gratin de courgettes		7 9	Haricots verts		7 9			
	Semoule		1 6 7 11	Lentilles		1 6 7 9 10	St-Nectaire		7	Polenta		1 7	Gratin dauphinois		1 7 9			
	Camembert		7	Comté		7	Salade de fruits			Kiri		7	Yaourt brassé aux fruits		7			
	Compote de pommes		1 6 7 10	Liégeois chocolat		6 7							7	Yaourt brassé aux fruits		7		
Semaine	Lundi 25 mai	A*	Mardi 26 mai	A*	Mercredi 27 mai	A*	Jeudi 28 mai	A*	Vendredi 29 mai	A*	Samedi 30 mai	A*	Dimanche 31 mai	A*				
	FÉRIÉ																	
	Carottes râpées		10	Concombres		10	Betteraves		10	Salade verte		10	Mousse de foie / cornichons		3 7 10 14			
	Saucisse de francfort et jus		1 3 6 7 9 10 14	Chili con carne		1 3 4 6 7 8 9 10 11 14	Quenelle sauce aurore		1 2 3 5 7 9 10 11 14	Diots et jus		1 3 6 7 9 10 14	Filet de colin pané quartier de citron		1 2 3 5 6 7 8 9 10 11 13			
	Tortis		1 3 6 7	Riz		1 7	Épinards		7 9	Haricots plats		7 9	Petit pois carottes		7 9			
	Fromage râpé		7	Cantal		7	Céréales gourmandes		1 8 9 10 12	Purée de pommes de terre		1 7 14	Manoilles		7			
	Samos		7	Yaourt arôme		7	Édam		7	Meule de Savoie		7	Kiwi		7			
Fruit de saison						Crème dessert vanille		7	Beignet chocolat		1 3 4 6 7 8			1 3 7 8				

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 Beaudelin » pour nos clients à Sallanches, et enfin « La boulangerie Gôuter-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.

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