



MENUS DU MOIS DE MARS 2026	Semaine	10	Lundi 2 mars	A*	Mardi 3 mars	A*	Mercredi 4 mars	A*	Jeudi 5 mars	A*	Vendredi 6 mars	A*
			Concombres Émincé de volaille sauce moutarde *Pané fromage Gratin dauphinois Meule Fruits	7/9/10 1/3/7/9/10/14 1/2/3/5/6/7/8/9/10/11/13 7/9 7	Salade de choux fleurs Sauté de porc sauce indienne * Omelette Carottes Pennes semi complète Yaourt arôme	7/9/10 1/3/5/6/7/8/9/10/11/14 3/7 7/9 1/3/6/7 7	Salade verte Raviolis de bœuf * Raviolis de légumes Fromage râpé Tarte aux pommes normandes	10 1/3/7/9 1/3/7/9 7 1/3/7/8	Betteraves Poisson pané quartier de citron * Galette de boulgour Choux romanesco béchamel Pomme vapeur Cantafrais Compote de fruits	10 1/2/3/5/6/7/8/9/10/11/13 1/3/6/7/9 1/3/7/9 7 7	MENU VÉGÉTARIEN Œuf dur mayonnaise) Légumes couscous Semoule couscous Petit suisse sucré Madeleine	3/7/10 1/6/7/8/9/10/11/14 1/6/7/10 7 1/3/7/8
	Semaine	11	Lundi 9 mars	A*	Mardi 10 mars	A*	Mercredi 11 mars	A*	Jeudi 12 mars	A*	Vendredi 13 mars	A*
			MENU VÉGÉTARIEN Coleslaw Quenelles sauce aurore Poêlée de légumes trio Riz Brie Liégeois chocolat	1/3/7/9/10 1/2/3/5/7 7/9 1/7 7 6/7	Salade piémontaise Sauté de porc sauce colombo * Boulettes de pois chiche Gratin de choux fleurs Yaourt au coulis de fruits	1/3/7/9/10 1/4/6/7/8/9/10/11/14 1/8/9/10 1/3/7/9 7	Céleri rémoulade Hachi parmentier * Hachi végété Camembert Fruits	3/7/9/10 1/3/6/7/9/14 1/3/6/7/9/10/14 7	Pâté croute de volaille et cornichons Œuf dur / mayonnaise Filet de merlu sauce safrané * Marguerite de millet Épinards à la crème Polenta Tomme pasteurisé Salade de fruits	1/3/7/9/10/14 3/7/10 1/3/5/7/9/14 1/3/5/6/7/9 7/9 1/7 7	Salade verte Bœuf bourguignon * Pané fromage Haricots verts Coquillettes Fromage râpé Gâteau basque	10 1/3/7/9/14 1/2/3/5/6/7/8/9/10/11/13 7/9 1/3/6/7 7 1/3/6/7/8
	Semaine	12	Lundi 16 mars	A*	Mardi 17 mars	A*	Mercredi 18 mars	A*	Jeudi 19 mars	A*	Vendredi 20 mars	A*
			Salade de riz Chipolatas au jus * Knack végété Purée de courges Comté Fruits de saison	1/3/6/7/9/10 1/3/7/9/10 1/3/6/7/9/10/11 7/9 7	Carottes râpées Hoki sauce marinère * Crêpes fromage Haricots plats Gratin de pâtes Bûche du pilat Compote de fruits	10 1/2/3/5/6/7/9/14 1/2/3/5/7/8/10/11/13 7/9 1/7 7	MENU VÉGÉTARIEN Salade de choux blanc Croustillou courgettes (sauce barbecue) Rœstis de légumes Fromage blanc aux fruits	10 1/3/6/7/9/10/14 1/3/7/9 7	Salade d'haricots verts Boulettes de veau sauce crème * Boulettes de pois chiche Brocolis Purée de pomme de terre Yaourt chocolat	7/9/10 1/3/6/7/9/10/14 1/8/9/10 7/9 1/7/14 7	Salade verte Cordon bleu * Pané fromage Ketchup Petits pois carottes St paulin Donut	10 1/3/6/7/9/10 1/2/3/5/6/7/8/9/10/11/13 7/9 1/6/7/9 7 1/3/6/7/8
	Semaine	13	Lundi 23 mars	A*	Mardi 24 mars	A*	Mercredi 25 mars	A*	Jeudi 26 mars	A*	Vendredi 27 mars	A*
			Rosette et cornichons * Jambon végété Émincé de dinde sauce champignons * Quenelle nature Épinards à la crème Cérésum Meule de Savoie Crème au caramel	7/10/14 03/09/2026 1/3/7/9/10/14 1/2/3/5/7 7/9 1/6/8/9/10/11/12 7 7	Céleri rémoulade Tartiflette * Tartiflette végété Compote de fruits	3/7/9/10 1/7/9 1/7/9	Velouté de potiron Rôti de porc sauce à l'ancienne * Omelette Choux romanesco Riz Yaourt nature sucré	7/9 1/3/7/9/10/14 3/7 7/9 1/7 7	MENU VÉGÉTARIEN Macédoine Nuggets de poisson mayonnaise) * Nuggets de blé Polenta Abondance Fruits	1/3/7/9/10/14 1/2/3/5/6/7/8/9/10/11/13 1/3/5/6/7/9 1/7 7	MENU ARGENTIN BETROOT SALAD Salade de betteraves aux œufs Empanadas in argentine Ampanadas basquaise ENSALADA VERDE Salade verte HAZELNUT CAKE IN Melleux noisettes	3/10 1/3/5/6/7/8/9/10/11/13 10 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
---------------------------	----------------------	---------------	----------	--------------	--------------	----------	----------	--------------------	------------	---------------	-------------	------------	-----------------	---------------



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.

* Remplacement Végé