



10	Lundi 2 mars	A*	Mardi 3 mars	A*	Mercredi 4 mars	A*	Jeudi 5 mars	A*	Vendredi 6 mars	A*	Samedi 7 mars	A*	Dimanche 8 mars	A*
Semaine	Concombres Émincé de volaille sauce moutarde Blettes Gratin dauphinois Meule Fruits	7/9/10 1/3/7/9/10/14 7/9 7/9 7 7	Salade de choux fleurs Sauté de porc sauce indienne Carottes Pennes semi complète Edam Yaourt arôme	7/9/10 1/3/5/6/7/8/9/10/11/14 7/9 1/3/6/7 7 7	Maquereaux au vin blanc Ravioles de bœuf Fromage râpé Tomme blanche Tarte aux pommes normandes	10 1/3/7/9 7 7 1/3/7/8	Betteraves Poisson pané quartier de citron Choux romanesco béchamel Pomme vapeur Cantafrais Compote de fruits	10 1/3/5/6/7/8/9/10/11/13 1/3/7/9 7 7 7	Œuf dur mayonnaise Saucisse de Toulouse et jus Légumes couscous Semoule couscous Petit suisse nature Liégeois vanille	3/7/10 1/3/6/7/9/10/14 8/9/10/11/14 1/6/7/11 7 7	Rillettes de porc/cornichons Saumon sauce aneth Haricots verts Riz Ossau iraty Tarte bourdaloue	10/14 1/3/5/6/7/9/14 7/9 1/7 7 1/3/6/7/8/11	Macédoine de légumes Boudin noir Pomme cuite Pomme risolées Comté Flan patissier	1/3/7/9/10/14 1/3/7/9/10/14 7 7 7 1/3/6/7/8
11	Lundi 9 mars	A*	Mardi 10 mars	A*	Mercredi 11 mars	A*	Jeudi 12 mars	A*	Vendredi 13 mars	A*	Samedi 14 mars	A*	Dimanche 15 mars	A*
Semaine	Coleslaw Quenelles sauce aurore Poêlée de légumes trio Riz Brie Liégeois chocolat	1/3/7/9/10/14 1/2/3/5/7 7/9 1/7 7 6/7	Salade piémontaise Sauté de porc sauce colombo Gratin de choux fleurs Bûchette de chèvre Yaourt au coulis de fruits	1/3/7/9/10 1/4/5/6/7/8/9/10/11/14 1/3/7/9 7 7	Céleri rémoulade Hachi parmentier Camembert Fruits	1/3/7/9/10 1/3/6/7/9/14 7 7	Pâté croute de volaille /cornichons Filet de merlu sauce safran Épinards a la crème Polenta Tomme pasteurisé Salade de fruits	1/3/7/9/10/14 1/3/5/7/9/14 1/7/9 1/7 7 7	Salade verte Bœuf bourguignon Haricots verts Coquillettes St-Nectaire Gâteau basque	10 1/3/7/9/14 7/9 1/3/6/7 7 1/3/6/7/8	Brocolis vinaigrette Tartiflette Liégeois café	9/10 1/7/9 7	Sardines beurre Fricadelle sauce bordelaise Jeunes carottes Lentilles Abondance Tarte croissant abricots	5/7 1/3/6/7/9/10/14 7/9 1/6/7/9/10 7 1/3/7/8
12	Lundi 16 mars	A*	Mardi 17 mars	A*	Mercredi 18 mars	A*	Jeudi 19 mars	A*	Vendredi 20 mars	A*	Samedi 21 mars	A*	Dimanche 22 mars	A*
Semaine	Salade de riz Chipolatas au jus Purée de courges Comté Fruits de saison	1/3/6/7/9/10 1/3/7/9/10 7/9 7 7	Carottes râpées Hoki sauce marinère Haricots plats Gratin de pâtes Bûche du pilat Compote de fruits	10 1/2/3/5/6/7/9/14 7/9 1/7 7	Salade de choux blanc Roti de porc sauce poivre Rœstis de légumes St-Nectaire Fromage blanc aux fruits	10 1/3/6/7/9/10/14 1/3/7/9 7 7	Salade d'haricots verts Boulettes de veau sauce crème Brocolis Purée de pomme de terre Yaourt chocolat	7/9/10 1/3/6/7/9/10/14 7/9 1/7/14 7	Salade verte Escalope de dinde sauce champignons Petits pois carottes St paulin Donut	10 1/3/6/7/9/14 1/6/7/9/10 7 1/3/6/7/8	Salade de cocos blancs aux gesiers Émincé de lapin à la moutarde Poêlée de légumes Riz Bleu Fruit saison	1/7/9/10 1/3/7/9/14 7/9 1/7 7	Poireaux vinaigrette Dos de cabillaud sauce crème citron Poêlée champêtre Pomme duchesse Brie Tropézienne	10 1/3/5/7/9/14 7/9 1/3/7 7 1/3/7/8
13	Lundi 23 mars	A*	Mardi 24 mars	A*	Mercredi 25 mars	A*	Jeudi 26 mars	A*	Vendredi 27 mars	A*	Samedi 28 mars	A*	Dimanche 1er mars	A*
Semaine	Rosette et cornichons Émincé de dinde sauce champignons Épinards a la crème Cérésun Meule de savoie Crème au caramel	7/10/14 1/3/7/9/10/14 7/9 1/6/8/9/10/11/12 7 7	Céleri rémoulade Tartiflettes Compote de fruits	10 1/7/9 7	Velouté de potiron Rôti de porc sauce à l'ancienne Choux romanesco Riz Cantal Yaourt nature sucré	1/3/6/7/9/10/14 1/3/7/9/10/14 7/9 1/7 7 7	Macédoine Filet de colin sauce ciboulettes Jeunes carottes Polenta Abondance Fruits	1/3/6/7/9/10/14 1/3/5/7/9/10/14 7/9 7 7 7	MENU ARGENTIN BEETROOT SALAD Salade de betteraves aux œufs EMPANADAS IN ARGENTINE Ampanadas basquaise ENSALADA VERDE HAZELNUT CAKE IN Melleux noisettes	3/10 1/3/5/6/7/8/9/10/11/13 10 1/3/6/7/8	Terrine de poisson/mayonnaise Saucisse de Morteau Choux de bruxelles Pommes risolées Tomme de chèvre Tartes aux pommes rhubarbes	1/2/3/5/7/10/11 1/3/6/7/9/10/14 7/9 7 7 1/3/6/7/8	Jambon blanc aux herbes Steak de veau sauce au poivre vert Ratatouille niçoise Farfalles Camembert Mille-feuille	10/14 1/3/6/7/9/10/14 7/9 1/3/6/7 7 1/3/6/7

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



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 », Bio « 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.