



Semaine	5	Lundi 30 janvier	A*	Mardi 31 janvier	A*	Mercredi 1 ^{er} février	A*	Jeudi 2 février	A*	Vendredi 3 février	A*
Semaine		Salade de choux fleurs Boulette de bœuf sauce bordelaise Poêlée de légumes trio Polenta Yaourt nature sucré Fruit de saison	1/3/6/7/10/14 1/4/6/7/8/9/10/11/14 7/9 1/7 7	Betteraves vinaigrette balsamique Sauté de porc asiatique Nouilles chinoises aux légumes St-Nectaire Salade de fruits	1/3/6/7/10/14 1/4/6/7/8/9/10/11/14 1/4/6/7/8/9/10/11/15 7	MENU VÉGÉTARIEN Salade de lentilles Nuggets vegan sauce tomate Ratatouille Riz Yaourt nature sucré Fruit	1/3/6/7/10/14 1/6/7/9/10 7/9 1/7 7	MENU PLAISIR CHANDELEUR Crêpe fromage Filet de colin meunière sauce dugléré Haricots beurre Céréson Tomme Crêpe fourrée	1/3/7 1/2/5/6/7/9 7 1/6/7 7 1/3/7	Salade verte Gratin de Cannellonis Fromage râpé Flamby chocolat	1/3/6/7/10/14 1/7 7 1/3/7
		MENU VÉGÉTARIEN Céleri rémoulade Quenelles sauce aurore Riz Brie Fruits	1/3/6/7/10/14 1/3/7 1/7 7	Pâté en croûte Escalope dinde sauce colombo Gratin de choux fleur et pommes de terre Yaourt au coulis de fruits	1/3/7/9 1/4/6/7/8/9/10/11/14 1/7/8 7	Crêpe au fromage Rôti de porc sauce normande Polenta Navets braisés Meule de Savoie Salade de fruits	1/3/7 1/6/7/9/10 1/7/9 7 7	Salade de piémontaise Filet de colin sauce safran Épinards Riz Tomme Fruit	1/3/6/7/10/14 1/5/6/7 7 1/7 7	MENU PLAISIR Salade verte Lasagnes bolognaise Crème au caramel	1/3/6/7/10/14 1/3/6/7/8/9/10 1/3/7/8
		Betteraves à l'échalote Diot jus Purée de courges Crozets Cornâté Fruit	1/3/6/7/10/14 1/6/7/8/9 7/9 1/3/6/7/8 7	MENU VÉGÉTARIEN Carottes râpées Raviolis 4 fromages, sauce champignons Crème chocolat	1/3/6/7/10/14 1/3/6/7/9/10/14 7/9 6/7	Salade de chou blanc Hoki sauce bordelaise Légumes couscous Semoule couscous Morbier Compote	1/3/6/7/10/14 1/5/6/7/9 1/3/7 7	Potage de légumes du jardinier Boulette de veau haché sauce crème Jeunes carottes Tortis bio + fromage râpé Fruits	7/9 1/3/6/7/9 7 1/7 7	MENU PLAISIR Salade de haricots verts au vinaigre de framboise Sauté de dinde sauce tomate Ratatouille Potatoes Carré Ligueil Beignet au chocolat	1/3/6/7/10/14 1/6/7/8/9/10 7/9 7 7 1/3/4/6/7/8
		Saucisson à l'ail cornichon Gratin de Raviolis Meule de Savoie Flan au caramel	1/7 1/3/7/9 7 7	MARDI GRAS Salade de choux rouges Rôti de porc Pipérade en sauce Pommes noisettes Yaourt nature Bugnes	1/3/6/7/10/14 1/6/7/8/9/10 7 1/3/7/9 7 1/3/7	MENU VÉGÉTARIEN Velouté de potirons Omelette gratinée Haricots beurre persillés Polenta Brie Banane	7/9 3/7 7 1/7 7	Salade de brocolis Colin sauce marinère Panaïs braisés Purée de pommes de terre Tomme blanche Fruit	1/3/6/7/10/14 1/2/5/6/7/8/9/13 7/9 7 7	MENU PLAISIR Salade verte Spaghettis Bolognaise Râpé Éclair vanille	1/3/6/7/10/14 1/3/6/7 1/6/7/9 7 1/3/6/7/8
		Salade coleslaw Haut de cuisse rôti Gratin de blettes Tortis Fromage râpé Yaourt au coulis de fruits	1/3/6/7/10/14 1/3/7/9 1/6/7 1/3/7 7 7	Taboulé Bœuf Stroganoff Haricots verts Gratin dauphinois Cantal Fruit	1/3/6/7/10/14 1/3/6/7/9 1/7 1/7 7	Macédoine mayonnaise Filet de colin pané sauce tartare Riz basmati aux petits légumes Coulommiers Tarte citron	1/3/6/7/10/14 1/2/5/7/9/10/13/14 1/7/9 7 1/3/7/8	MENU PLAISIR Salade verte Tartiflette Crème dessert vanille	1/3/6/7/10/14 1/7 1/3/7	MENU VÉGÉTARIEN Potage Choisy Steak haché végétarien sauce tomate Épinards Macaronis Abondance Banane	1/7/9 1/3/6/7/10/14 1/3/7 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
---------------------------	----------------------	---------------	----------	--------------	--------------	----------	----------	--------------------	------------	---------------	-------------	------------	-----------------	---------------



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 : Chèverie 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 Gouter-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.