



MENUS DU MOIS DE AVRIL 2026	14										
	Semaine	Lundi 30 mars	A*	Mardi 31 mars	A*	Mercredi 1 ^{er} avril	A*	Jeudi 2 avril	A*	Vendredi 3 avril	A*
		Salade de pâtes Pané fromage* Sauté de porc charcutière Carottes Polenta Yaourt aux fruits local brassé	1/3/6/7/9/10 1/3/5/6/7/9/10/11/13 1/3/7/9/10/14 7/9 1/7 7	Salade Coleslaw Boulettes de pois chiche* Boulettes de bœuf sauce crème Haricots verts Purée de pommes de terre Bûchette de chèvre Ananas au sirop	3/7/9/10 1/8/9/10 1/3/6/7/9/14 7/9 1/7/14 7	MENU VÉGÉTARIEN Jambon végétarien Épinards à la crème Éblys Tartare Tarte aux pommes	3/9/10 7/9 1/6/7/11 7 1/3/7/8	Salade verte Bolognaise vg* Farfalles Bolognaise Fromage râpé Petit suisse aromatisé	10 6/7/9/10/14 1/3/6/7 1/3/6/7/9/14 7 7	Salade de concombres Merlu sauce dugléré Gratin de courgettes Saint-Paulin Chocolat de pâques Fruits	7/10 1/5/6/7/9/14 1/7/9 7
	15	Lundi 6 avril	A*	Mardi 7 avril	A*	Mercredi 8 avril	A*	Jeudi 9 avril	A*	Vendredi 10 avril	A*
	Semaine	FÉRIÉ		Salade de brocolis Jambon blanc Omelette* Coquillettes Fromage râpé Île flottante	7/9/10 1/3/6/7 3/7 1/3/6/7 7 1/3/7	Céleri rémoulade Galette de lentilles* Rôti de veau jus au thym Carottes Purée de petit pois Tomme de chèvre Fruit	1/3/6/7/9/10 1/8/9/10 1/3/6/7/9/10/14 7/9 1/3/7/9 7	MENU VÉGÉTARIEN Salade de haricots verts Croq mozzarella Sauce barbecue Roëstis de légumes Madeleine Compote de coings	9/10 1/3/6/7/9 1/3/7 1/36/7/8	Salade verte Filet de hoki sauce Nantaise Courgettes Quinoa St Môret Tarte citron	10 1/3/5/6/7/9/10/14 7/9 1/7 7 1/3/7/8
	16	Lundi 13 avril	A*	Mardi 14 avril	A*	Mercredi 15 avril	A*	Jeudi 16 avril	A*	Vendredi 17 avril	A*
	Semaine	Salade de pommes de terre Croustillou de courgettes* Boulettes de veau sauce tomate Légumes couscous Semoule Camembert Compote de fruits	3/7/9/10 1/3/6/7/9/10/14 1/3/6/7/9/10/14 1/7/9/10 1/6/10 7	MENU VÉGÉTARIEN Salade de choux fleurs Saucisse knack végét* et jus Lentilles Comté Liégeois chocolat	7/9/10 1/3/6/7/9/10/11/14 1/6/7/9/10 7 6/7	Saucisson à l'ail/cornichons Cannellonis Raviolis de légumes* Fromage râpé Salade de fruits	7/10/14 1/7 1/3/7/9 7	Œuf dur mayonnaise Filet de merlu sauce échalotes Gratin de courgettes Polenta Kiri Tarte croisillon abricots	3/7/10 1/3/5/6/7/9/14 1/7/9 1/7 7 13/7/8	Coleslaw Bœuf bourguignon Quinoa provençale* Gratin dauphinois Yaourt brassé aux fruits	1/3/6/7/9/10/14 1/3/6/7/9/10/14 1/3/5/6/7/9 1/7/9 7
	17	Lundi 20 avril	A*	Mardi 21 avril	A*	Mercredi 22 avril	A*	Jeudi 23 avril	A*	Vendredi 24 avril	A*
	Semaine	Carottes râpées Knack végét* Saucisse de francfort et jus Tortis Fromage râpé Fruit de saison	10 1/3/6/7/9/10/11 1/3/6/7/9/14 1/3/6/7 7	Concombres Chili con carne Riz Chili végét* Yaourt arôme	10 1/3/4/6/7/8/9/10/11/14 1/7 1/3/4/6/7/8/9/10/11/14 1/3/7/8	MENU VÉGÉTARIEN Betteraves Quenelle sauce aurore Épinards Céréales gourmandes Crème dessert vanille	10 1/2/3/5/7/9/10/11/14 7/9 1/8/9/10/11/12 7	MENU SUISSE Salade verte Gratin de pâtes au fromage et jambon Gruyère Tarte aux myrtilles	10 1/3/6/7 7 1/3/6/7/8	Mousse de foie/cornichons Filet de colin pané quartier de citron Petit pois carottes Kiri Kiwi	3/7/10/14 1/2/3/4/6/7/8/9/10/13 7/9 7
	18	Lundi 27 avril	A*	Mardi 28 avril	A*	Mercredi 29 avril	A*	Jeudi 30 avril	A*	Vendredi 1 ^{er} mai	A*
	Semaine	Céleri rémoulade Falafel* Rôti de porc sauce normande Jeunes carottes Pommes rissolées Comté Yaourt au chocolat	1/3/6/7/10/14 1/8/9/10 1/3/7/9/10/14 7/9 7/9 7 7	MENU VÉGÉTARIEN Macédoine de légumes Omelette sauce tomate Poêlée de légumes trio Riz St-Paulin Fruits	3/7/9/10 1/3/6/7/9/10/14 7/9 1/7 7	Salade de choux fleurs échalotes Galette de potiron* Steak haché de veau sauce brune Ratatouille Semoule Brie Éclair chocolat	7/9/10 1/3/6/7/9/10/14 1/3/6/7/9/10/14 7/9 1/6/7 7 1/3/4/6/7/8	Rosette/cornichons Brandade de poisson Salade verte Ossau Iraty Fruit de saison	7/10/14 1/5/6/7/9/14 10 7	FÉRIÉ	

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 : 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 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.

* Remplacement sans viande