

Menus des écoles

Mai 2026

19	Lundi 4 mai	A*	Mardi 5 mai	A*	Mercredi 6 mai	A*	Jeudi 7 mai	A*	Vendredi 8 mai	A*
Semaine	Salade de pâtes (dés emmental)	1 3 6 7 9 10	Coleslaw	3 7 9 10	VÉGÉTARIEN		Salade verte	10	Férialé	
	*Pané fromage	1 2 3 5 6 7 8 9 10 11 13	*Boulette de pois chiche	1 8 9 10	Jambon végétarien	3 9 10	*Bolognaise végétarienne	40427		
	Sauté de porc charcutière	1 3 7 9 10 14	Boulettes de bœuf sauce crème	1 3 6 7 9 14	Épinards à la crème	7 9	Coquillettes	1 3 6 7		
	Carottes	46272	Haricots verts	7 9	Éblys	1 6 7 11	Bolognaise	1 3 6 7 9		
	Polenta	1 7	Purée de pommes de terre	01 07 2014	Tarte aux pommes	1 3 7 8	Fromage râpé	7		
	Yaourt aux fruits local brassé	7	Bûchette de chèvre	7			Petit suisse aromatisé	7		
		Ananas au sirop								
20	Lundi 11 mai	A*	Mardi 12 mai	A*	Mercredi 13 mai	A*	Jeudi 14 mai	A*	Vendredi 15 mai	A*
Semaine	Salade de lentilles	7 9 10	Salade de brocolis	7 9 10	Céleri rémoulade	1 3 6 7 9 10	Férialé		Férialé	
	*Falafel	1 8 9 10	*Omelette	3 7	*Galette de lentilles	1 8 9 10				
	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				
	Ratatouille	7 9	Coquillettes	1 3 6 7	Carottes	7 9				
	Riz	1 7	Fromage râpé	7	Purée de petit pois	1 3 7 9				
	Abondance	7	Île flottante	1 3 7	Tomme de chèvre	7				
Yaourt arôme	7			Fruits de saison						
21	Lundi 18 mai	A*	Mardi 19 mai	A*	Mercredi 20 mai	A*	Jeudi 21 mai	A*	Vendredi 22 mai	A*
Semaine	Salade de pomme de terre	3 7 9 10	VÉGÉTARIEN		Saucisson à l'ail / cornichons	7 10 14	Œuf mayonnaise	3 7 10	Coleslaw	3 7 9 10
	*Croustillou courgettes	1 3 7 8	Salade de choux fleurs vinaigrette	7 9 10	*Jambon végété / cornichons	3 9 10 14	Filet de merlu sauce échalotes	1 3 5 6 7 9 14	Bœuf bourguignon	1 3 6 7 9 10 14
	Boulettes de veau sauce tomate	1 3 6 7 9 10 14	Saucisse knack végété et jus	1 3 6 7 9 10 11 14	Cannellonis	1 7	Gratin de courgettes	7 9	*Galette de légumes	
	Légumes couscous	1 7 9 10	Lentilles	1 6 7 9 10	*Raviolis de légumes	1 3 7 9	Polenta	1 7	Gratin dauphinois	1 7 9
	Semoule	1 6 7 11	Comté	7	Fromage râpé	7	Kiri	7	Yaourt brassé aux fruits	7
	Camembert	7	Liégeois chocolat	6 7	Salade de fruits		Tarte croissant abricots	1 3 7 8		
Compote de pommes	1 6 7 10									
22	Lundi 25 mai	A*	Mardi 26 mai	A*	Mercredi 27 mai	A*	Jeudi 28 mai	A*	Vendredi 29 mai	A*
Semaine	Férialé		Concombres	10	VÉGÉTARIEN		Salade verte	10	Mousse de foie / cornichons -	3 7 10 14
			*Chili végétarien	1 3 4 6 7 8 9 10 11 14	Betteraves	10	Diets et jus	1 3 6 7 9 10 14	*Jambon végété / cornichons	3 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	*Crêpes fromage	1 2 3 5 7 8 10 11 13	Filet de colin pané quartier de citron	1 2 5 6 7 9 10 11 13
			Riz	1 7	Épinards	7 9	Purée de pommes de terre	1 7 14	Petit pois carottes	7 9
			Yaourt arôme	7	Céréales gourmandes	1 8 9 10 12	Meule de Savoie	7	Kiri	7
					Crème dessert vanille	7	Beignet chocolat	1 3 4 6 7 8	Kiwi	

*Remplacement sans viande

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 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.

CIRCUIT COURT	BIO	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
---------------	-----	-----------------------	---------------	----------	--------------	--------------	----------	----------	--------------------	------------	---------------	-------------	------------	-----------------	---------------