

Menus des écoles

Septembre 2026

36	Lundi 31 août	A*	Mardi 1 ^{er} septembre	A*	Mercredi 2 septembre	A*	Jeudi 3 septembre	A*	Vendredi 4 septembre	A*
Semaine	BONNE RENTREE		Pâté de foie cornichons *Œuf dur mayo Émincé de dinde sauce crème *Palet potimarron Gratin de courgettes et pommes de terre Tomme blanche Flamby nappé caramel	3/7 10 14 3 10 14 1/3/7/9 10 14 1/3/7 8 1/7 9 7 7	Salade verte Jambon blanc *Jambon vg Pâtes au gratin Kiri Fruits	10 1/3/6/7/9 14 1/8 9 10 1/3/6/7 7 7	MENU VÉGÉTARIEN Melon Croustillou courgettes basilic ketchup Poêlée de légumes trio Pommes grenailles St nectaire Yaourt aux fruits	1/3/7 8 7 9 1/3/6/7 8 9 7 7 7	Concombre vinaigrette Merlu sauce aneth Épinards a la crème Riz Camembert Fruit	10 1/5/6/7/9 14 7 9 1/7 7 7
37	Lundi 7 septembre	A*	Mardi 8 septembre	A*	Mercredi 9 septembre	A*	Jeudi 10 septembre	A*	Vendredi 11 septembre	A*
Semaine	MENU VÉGÉTARIEN Salade de betteraves Quenelle sauce aurore Haricots verts Riz Bûche du pilat Compote fruits	10 1/2/3/5/7/9 14 7 9 1/7 7 7	Pastèque *Palet potimarron Émincé de volaille sauce moutarde Pommes de terre sautées Salade verte Yaourt chocolat	 1/3/7 8 1/3/7/9 10 14 7 9 10 7	Tomate vinaigrette Rôti de porc jus au thym Petit pois *Galette de lentilles Comté Fruits de saison	10 1/3/7/9 10 14 1/6/7 9 1/3/7 8 7 7	Céleri rémoulade *Jambon vg Cordon bleu ketchup Riz aux petits légumes Boursin Beignet fourré pomme	1/3/7/9 10 3/7 10 10 14 1/3/6/7/9 10 7 1/3/6/7 8	Rosette cornichons *Terrine de légumes Filet de hoki sauce nantaise Gratin dauphinois Tomme Fruits de saison	7 10 14 1/2/3/5/6/7/9 10 13 1/3/5/7/9 10 14 1/7 9 7 7
38	Lundi 14 septembre	A*	Mardi 15 septembre	A*	Mercredi 16 septembre	A*	Jeudi 17 septembre	A*	Vendredi 18 septembre	A*
Semaine	Melon Diot au jus *Knack vg Coquillettes Emmental râpé Yaourt local	 1/3/6/7/9 10 14 1/3/6/7/9 10 11 1/3/6 7 7 7	MENU VÉGÉTARIEN Pizza fromage Salade de verte Fromage blanc Fruits de saison	7/9 11 1/3/7/9 10 7 7	Macédoine *Raviolis de légumes Raviolis de bœuf Salade verte Fromage râpé Fruits de saison	1/3/7/9 10 1/3/7 9 1/3/7 9 10 7 7	Tomate mozza Colin pané quartier citron Épinards hachés Pomme vapeur Choux à la crème	7 10 1/2/3/5/6/8/9 10 11 13 7 9 7 1/3/7 8	Poulet *Jambon vg Semoule Légumes couscous Brie Crème dessert	1/3/7/9 10 14 1/8 9 10 1/7 9 1/6/7 11 7 7
39	Lundi 21 septembre	A*	Mardi 22 septembre	A*	Mercredi 23 septembre	A*	Jeudi 24 septembre	A*	Vendredi 25 septembre	A*
Semaine	Salade de betteraves Hoki sauce sauce safran Purée de pommes de terre Tomme blanche Yaourt arôme	10 1/3/5/6/7/9 14 1/7 14 7 7	Céleri rémoulade *Falafel Boulettes d'agneau Jardinière de légumes Meule Fruit	1/3/6/7/9 10 14 1/8 9 10 1/3/6/7/9 10 14 7 9 7 7	Salade verte Tortis *Bolognaise vg Bolognaise Râpé Fruits au sirop	10 1/3/6/7 1/3/6/7/9 14 1/3/6/7/9 14 7 7	Pastèque *Jambon vg Rôti de porc sauce crème Pommes de terre sautées Abondance Éclair chocolat	 3/9 10 1/3/7/9 10 1/3/7/9 10 14 7 1/3/4/6/7 8	MENU VÉGÉTARIEN Salade de riz Omelette gratinée Poêlée de légumes (jardinière) St morêt Fruit de saison	1/3/6/7/9 10 3 7 7 9 7 7



CIRCUIT
COURT



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 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.

* Remplacement sans viande

LISTE DES ALLERGÈNES : A*

1- CÉRÉALES- GLUTEN

2- CRUSTACÉS

3- ŒUFS

4- ARACHIDE

5- POISSONS

6- SOJA

7- LAIT

8- FRUIT À COQUES

9- CÉLERI

10- MOUTARDE

11- SÉSAME

12- LUPIN

13- MOLLUSQUES

14- SULFITES