



MENS DU MOIS DE JANVIER 2024	Semaine 01		Semaine 02		Semaine 03		Semaine 04	
	Lundi 1 janvier	Mardi 2 janvier	Lundi 8 janvier	Mardi 9 janvier	Lundi 15 janvier	Mardi 16 janvier	Lundi 22 janvier	Mardi 23 janvier
	FÉRIÉ		MENU VÉGÉTARIEN		MENU PLAISIR		MENU PLAISIR	
	A*	A*	A*	A*	A*	A*	A*	A*
	Mercredi 3 janvier		Mercredi 10 janvier		Mercredi 17 janvier		Mercredi 24 janvier	
	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de chou blanc Pané fromage sauce ketchup Roestis de légumes Semoule au lait 	<p>MENU PLAISIR</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade verte Ravioli Fromage rapé Yaourt chocolat 4 saisons) 	<p>MENU PLAISIR</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de haricots verts Boulette de veau sauce crème Petit pois carottes Carré ligueil Fruits 	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <ul style="list-style-type: none"> Velouté de potiron Rôti de porc sauce à l'ancienne Gratin dauphinois Yaourt nature sucré Fruits 	<p>MENU PLAISIR</p> <ul style="list-style-type: none"> Macédoine Nuggets de poisson sauce cocktail Purée de panais Riz Tomme 4 saisons Fruits 	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade verte Gratin de coquillettes végétales Kiri Fruits 4 saisons 	<p>MENU PLAISIR</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de riz Steak haché sauce tomate Poêlée de légumes avec féculent Abondance Fruits de saison 	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de lentilles Sauté de porc asiatique Riz cantonnais Yaourt de chèvre Biscuit
	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées Hoki sauce marinère Haricots plats Riz Chèvre l'eden Compote de poire 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées Hoki sauce marinère Haricots plats Riz Chèvre l'eden Compote de poire 	<ul style="list-style-type: none"> Saucisson à l'ail corrichons Émincé de dinde sauce champignons Épinards Cérésum Meule de Savoie Fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade Tartiflette vegan Galette des rois 	<ul style="list-style-type: none"> Potage de légumes Saucisse knack Lentilles Yaourt au coulis de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé Carbonnade de bœuf Gratin de courges Cantal Crème dessert vanille indiv 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves vinaigrette balsamique Émincé de volaille mat Haut de cuisse de poulet Carottes Flageolets Meule Yaourt 4 saisons 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de choux fleurs Pois chiche Légumes couscous Semoule couscous Bûche de chèvre Fruit de saison
	10	10	7/10	1/3/6/7/10/14	10	10	10	1/7/10
	1/2/3/5/7/9	1/2/3/5/7/9	1/3/7/9	1/3/6/7/10/14	1/3/5/7/9	1/3/5/7/9	1/3/7/9	1/3/6/7/9
	7/9	7/9	7/9	7/9	7/9	7/9	7/9	7/9
	1/7	1/7	1/6/7	1/3/7/8	1/7	1/7	1/7	1/7
	7	7	7	7	7	7	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 : 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 Götter-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.