



| Semaine | 36 | Lundi 4 septembre             | A*       | Mardi 5 septembre                | A*         | Mercredi 6 septembre        | A*       | Jeudi 7 septembre               | A*       | Vendredi 8 septembre           | A*        |
|---------|----|-------------------------------|----------|----------------------------------|------------|-----------------------------|----------|---------------------------------|----------|--------------------------------|-----------|
| Semaine | 36 | MENU PLAISIR                  |          | MENU VÉGÉTARIEN                  |            |                             |          |                                 |          |                                |           |
|         |    | Salade verte                  | 10       | Pastèque                         | 9/10       | Carottes râpées             | 9/10     | Salade verte                    | 10       | Tomate vinaigrette             | 10        |
|         |    | Hachi parmentier              | 1/3/7    | Stick océan sauce tartare        | 1/6/7/9/10 | Sauté de dinde à l'indienne | 6/7/9/10 | Raviolis de bœuf                | 1/3/7    | Filet de colin sauce dieppoise | 3/5/7     |
| Semaine | 37 | MENU PLAISIR                  |          |                                  |            |                             |          | MENU VÉGÉTARIEN                 |          |                                |           |
|         |    | Concombre                     | 10       | Carottes râpées                  | 9/10       | Melon                       | 9/10     | Salade verte                    | 9/10     | Tomate croque sel              | 9/10      |
|         |    | Dinde émincée Forestier       | 3/7/8    | Filet de colin sauce crème       | 1/3/5/7    | Rôti de dinde jus au thym   | 7/10     | Steak façon burger sauce tomate | 1/3/7/10 | Chipolatas jus thym            | 1/3/7/10  |
| Semaine | 38 | MENU VÉGÉTARIEN               |          |                                  |            |                             |          |                                 |          |                                |           |
|         |    | Œuf dur mayonnaise            | 3/7/10   | Tomates Mozzarella               | 7/10       | Salade iceberg vinaigrette  | 10       | Pâté de campagne et cornichons  | 1/3/7/10 | Salade coleslaw                | 3/9/10    |
|         |    | Haricots verts                | 7/9      | Émincé de volaille basilic       | 1/7/10     | Chili con carne             | 7/10     | Filet de hoki sauce tomate      | 1/5/6/7  | Paleron de bœuf jus au thym    | 1/9/10    |
| Semaine | 39 | MENU PLAISIR                  |          |                                  |            |                             |          |                                 |          |                                |           |
|         |    | Tomate vinaigrette            | 10       | Salade de lentilles à l'ancienne | 9/10       | Salade iceberg vinaigrette  | 10       | Carottes râpées vinaigrette     | 9/10     | Salade de betteraves           | 10        |
|         |    | Boulette de veau façon créole | 1/7/8/10 | Émincé de dinde sauce crème      | 1/7/9      | Quenelle sauce aurore       | 1/3/7    | Dos de colin sauce marinère     | 1/5/7    | Jambon sauce au miel           | 1/3/6/7/9 |

|                           |                     |              |         |             |             |         |         |                   |           |              |            |           |                |              |
|---------------------------|---------------------|--------------|---------|-------------|-------------|---------|---------|-------------------|-----------|--------------|------------|-----------|----------------|--------------|
| 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 : Chèverrie Pierre à Laya, la coop du Val d'Arly, la ferme de Chalonge, 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.