



Semaine	18		19		20		21		22	
	Lundi 29 avril	A*	Mardi 30 avril	A*	Mardi 7 mai	A*	Mardi 14 mai	A*	Mardi 21 mai	A*
Semaine	Céleri rémoulade Haut de cuisse de poulet rôti Poêlée de champignons Gratin dauphinois Camembert Fruit de saison	1/3/6/7/9/10/14 7/9 7/8/9 7	MENU VÉGÉTARIEN Concombre Batonnets de blé carottes sauce barbecue Duo de courgettes Gratin de coquillettes Crème au chocolat	1/3/6/7/9/10 1/3/6/7/9/10 7/9 1/3/7 3/7	FÉRIÉ		FÉRIÉ		FÉRIÉ	
	Salade de lentilles Rôti de porc charcutière Haricots verts Macaronis Fromage râpé Yaourt aux fruits	1/6/7/9/10 7/9 1/7 7 7	Salade de betteraves Boulette de bœuf sauce tomates Courgettes Pommes vapeur Kiri Fruits	10 1/3/6/7/9 7/9 7 7	FÉRIÉ		FÉRIÉ		FÉRIÉ	
Semaine	Salade verte Rôti de dinde sauce à l'ancienne Brocolis Céréales gourmandes Abondance Semoule au lait	10 1/6/7/10 7/9 1/7 7 1/3/7/8	Pâté croute de volaille Hoky sauce sauce ciboulette Poêlée de légumes et pommes de terre Tartare Fruits	1/3/6/7/9/10/13 1/5/6/7/9 1/3/6/7/9 7/8	FÉRIÉ		FÉRIÉ		FÉRIÉ	
	Salade verte Raviolis Fromage râpé Yaourt aux fruits	10 1/3/7/9 7 7	MENU VÉGÉTARIEN Céleri rémoulade Rôti de porc sauce moutarde Carottes Polenta Buchette de chèvre Fruit	1/3/6/7/9/10/14 1/3/6/7/9/10 7/9 1/3/7 7	FÉRIÉ		FÉRIÉ		FÉRIÉ	
Semaine	FÉRIÉ		FÉRIÉ		FÉRIÉ		FÉRIÉ		FÉRIÉ	
	Tomate croque sel Saucisse de francfort Petit pois carottes Samos Salade de fruits	10 1/3/7/9 7/9 7	Concombres Chili con carne Riz Petit suisse aromatisé Biscuit St Agones	10 1/3/7/9/10 1/7 7 1/3/7/8	FÉRIÉ		FÉRIÉ		FÉRIÉ	
Semaine	FÉRIÉ		FÉRIÉ		FÉRIÉ		FÉRIÉ		FÉRIÉ	
	Tomate croque sel Saucisse de francfort Petit pois carottes Samos Salade de fruits	10 1/3/7/9 7/9 7	Concombres Chili con carne Riz Petit suisse aromatisé Biscuit St Agones	10 1/3/7/9/10 1/7 7 1/3/7/8	FÉRIÉ		FÉRIÉ		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 : Chèvre 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 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.



Bio