

Menus des écoles

Juin 2026

23	Lundi 1 ^{er} juin	A*	Mardi 2 juin	A*	Mercredi 3 juin	A*	Jeudi 4 juin	A*	Vendredi 5 juin	A*
Semaine			MENU VÉGÉTARIEN							
	Céleri rémoulade	1/3/6/7/10/14	Macédoine de légumes	3/7/9/10	Salade de choux fleurs échalotes	7/9/10	Rosette/cornichons	7/9/14	Salade d'haricots verts	7/9/10
	Rôti de porc sauce normande	1/3/7/9/10/14	Omelette sauce tomate	1/3/6/7/10/14	Steak haché de veau sauce brune	1/3/6/7/9/10/14	*Jambon végété/cornichons	3/9/10/14	Chipolats jus	1/3/6/7/9/10/14
	*Falafel	1/8/9/10	Poêlée de légumes trio	7/9	*Galette de potiron	1/3/7/8	Brandade de poisson	1/5/6/7/9/14	*Saucisse knack végété	1/3/6/7/9/10/11/14
	Jeunes carottes	7/9	Riz	1/3/7	Ratatouille	7/9	*Brandade de végétarienne	1/5/6/7/9/14	Pennes	1/3/6/7
	Pommes risolées	7/9	St paulin	7	Semoule	1/6/7	Salade verte	10	Fromage râpé	7
	Comté	7	Banane	7	Brie	7	Ossau Iraty	7	Pêche au sirop	
	Yaourt au chocolat	7			Éclair chocolat	1/3/4/6/7/8	Fruits de saison			
24	Lundi 8 juin	A*	Mardi 9 juin	A*	Mercredi 10 juin	A*	Jeudi 11 juin	A*	Vendredi 12 juin	A*
Semaine					MENU VÉGÉTARIEN		MENU ITALIEN			
	Salade de pâtes (dés emmental)	1/3/6/7/9/10	Coleslaw	3/7/9/10	Jambon végétarien	3/9/10	Tomate mozza	7/10	Salade de concombres	7/10
	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	Macaronis	1/3/6/7	Merlu sauce dugléré	1/2/5/6/7/9/14
	*Pané fromage	1/2/3/5/6/7/8/9/10/13	*Boulettes de pois chiche sauce crème	1/3/6/7/8/9/10/14	Éblys	1/6/7/11	Bolognaise	1/3/6/7/9/14	*Omelette	3/7
	Carottes	7/9	Haricots verts	7/9	Tartare	7	*Bolognaise végété	1/3/6/7/9/10/14	Gratin de courgettes	1/7/9
	Polenta	1/7	Purée de pommes de terre	1/7/14	Petit suisse aromatisé	7	Parmesan	7	Saint paulin	7
	Yaourt aux fruits local brassé	7	Bûchette de chèvre	7			Tarte citron meringuée	1/3/6/7/8	Fruit	
			Ananas au sirop							
25	Lundi 15 juin	A*	Mardi 16 juin	A*	Mercredi 17 juin	A*	Jeudi 18 juin	A*	Vendredi 19 juin	A*
Semaine							MENU VÉGÉTARIEN			
	Salade de lentilles	1/3/7/9/10	Salade de brocolis	7/9/10	Céleri rémoulade	1/3/6/7/9/10	Salade d'haricots verts	9/10	Salade verte	10
	Sauté de dinde sauce colombo	1/3/4/6/7/8/9/10/14	Jambon blanc		Rôti de veau jus au thym	1/3/6/7/9/10/14	Croq mozza	1/2/3/5/6/7/8/9/10/12/13	Filet de hoki sauce nantaise	1/3/5/6/7/9/10/14
	*Falafel	1/8/9/10	*Omelette	3/7	*Galette de lentilles	1/8/9/10	Sauce barbecue		*Crêpes au fromage	1/2/3/5/7/8/10/11/13
	Ratatouille	7/9	Coquillettes	1/3/6/7	Carottes	7/9	Roëstis de légumes	1/3/7	Purée pomme de terre	1/7/14
	Riz	1/7	Fromage râpé	7	Purée de petit pois	1/3/7/9	Madeleine	1/3/6/7/8	Courgettes	7/9
	Abondance	7	Île flottante	1/3/7	Tomme de chèvre	7	Compote pomme coings		St môret	7
	Yaourt arôme	7			Fruit				Tarte pommes	1/3/7/8
26	Lundi 22 juin	A*	Mardi 23 juin	A*	Mercredi 24 juin	A*	Jeudi 25 juin	A*	Vendredi 26 juin	A*
Semaine			MENU VÉGÉTARIEN							
	Salade de pomme de terre	3/7/9/10	Salade de choux fleurs vinaigrette	7/9/10	Saucisson à l'ail/cornichons	7/10/14	Œuf mayonnaise	3/7/10	Coleslaw	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	*Jambon végété	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
	*Croustillou courgettes	1/3/7/8	Lentilles	1/6/7/9/10	Cannellonis	1/7	*Marguerite de millet	1/3/5/6/7/9	*Galette de pois chiche	1/8/9/10
	Légumes couscous	7/9	Comté	7	*Raviolis de légumes	1/3/7/9	Gratin de courgettes	7/9	Gratin dauphinois	1/7/9
	Semoule	1/6/7/11	Liégeois chocolat	6/7	Fromage râpé	7	Polenta	1/7	Yaourt brassé aux fruits	13/7/8
	Camembert	7			Salade de fruits	7	Kiri	7		
	Compote de fruits	1/6/7/10					Tarte croustillon abricots	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.

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
---------------------------	---------------------	--------------	---------	-------------	-------------	---------	---------	-------------------	-----------	--------------	------------	-----------	----------------	--------------