



| MENUS DU MOIS DE JUILLET 2025 | 27 | Lundi 30 juin | A* | Mardi 1er juillet | A* | Mercredi 2 juillet | A* | Jeudi 3 juillet | A* | Vendredi 4 juillet | A* | | |
|-------------------------------|---------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| | Semaine | | Salade de champignons Haut de cuisse de poulet grillé Gratin de courgettes et pommes de terre Tomme blanche Flamby nappé caramel | 3/7/9/10 1/7/9/14 7 7 | Concombre à la crème Merlu sauce aneth Épinards à la crème Riz Camembert Fruit | 7/9/10 1/5/6/7/9/14 7/9 1/7 7 | Salade verte Boulettes de bœuf sauce tomate Haricots plats Tortis Fromage râpé Fruits | 10 1/3/6/7/9/14 7/9 1/3/6/7 7 | MENU VÉGÉTARIEN Melon Croustillou courgettes basilic Poêlée de légumes trio Pommes grenailles St-nectaire Compote de poire | 10 1/3/7/8 7/9 1/3/6/7/8/9 7 | MENU FIN D'ANNÉE Salade de tomate Piémontaise Œuf dur mayo Vache qui rit Donuts fantaisie | 10 1/3/9/10 1/3/6/7/10/14 7 1/3/6/7/8 | |
| | | 28 | Lundi 7 juillet | A* | Mardi 8 juillet | A* | Mercredi 9 juillet | A* | Jeudi 10 juillet | A* | Vendredi 11 juillet | A* | |
| | | Semaine | | MENU VÉGÉTARIEN Salade de betteraves Quenelle sauce aurore Haricots verts Riz Boursin Fruit de saison | 10 1/2/3/5/7/9/14 7/9 1/7 7 | Pastèque Émincé de volaille sauce moutarde Duo de carottes Pommes noisette Yaourt chocolat Biscuit st agone | 1/3/7/9/10/14 7/9 1/3/7 7/8 1/3/7/8 | Tomate vinaigrette basilic Rôti de porc jus au thym Petit pois Comté Fruits | 10 1/3/7/9/10/14 1/6/7/9 7 | Rosette/cornichons Filet de hoki sauce tomate Courgettes Gratin dauphinois Fruits glaces | 7/10 1/3/5/7/9/14 7/9 1/7/8 7 | REPAS FROID Carottes râpées Jambon blanc/cornichons Salade de pâtes et dés d'emmental Beignet chocolat | 10 10 1/3/7/9/10 1/3/4/6/7/8 |
| | | | 29 | Lundi 14 juillet | A* | Mardi 15 juillet | A* | Mercredi 16 juillet | A* | Jeudi 17 juillet | A* | Vendredi 18 juillet | A* |
| Semaine | | | FÉRIÉ | | Salade de lentilles à l'ancienne Jambon sauce au miel Haricots beurre Purée de pommes de terre Fromage blanc Fruits de saison | 1/3/7/9/10 1/3/7/9/10/14 7/9 1/7/14 7/8 | MENU VÉGÉTARIEN Salade iceberg Raviolis de légumes Fromage râpé Fruits de saison | 10 1/3/7/9 7 | Tomate mozza Bœuf stroganof Épinards Céréales gourmandes Tarte chocolat | 7/10 1/3/7/9/10/14 7/9 1/6/7 7 1/3/6/7/8 | Salade coleslaw Colin pané quartier citron Ratatouille Riz Brie Crème dessert | 1/3/6/7/9/10/14 1/2/3/5/6/8/9/10/13 1/9 1/7 7 7/8 | |
| | 30 | | Lundi 21 juillet | A* | Mardi 22 juillet | A* | Mercredi 23 juillet | A* | Jeudi 24 juillet | A* | Vendredi 25 juillet | A* | |
| | Semaine | | Tomate vinaigrette Hoki sauce sauce safran Petit pois carottes Meule de savoie Fruit de saison | 10 1/3/6/7/9/14 1/3/6/7/9/10/14 7 | Céleri rémoulade Couscous boulettes d'agneau Légumes a couscous Semoule Yaourt arôme | 1/3/6/7/9/10/14 1/3/6/7/9/10/14 7/9 1/6/7 7 | Betteraves Spaghettis Bolognaise Râpé Fruits au sirop | 10 1/3/6/7 1/3/6/7/9/14 7 | Pastèque Cordon bleu ketchup Purée de patates douces Abondance Éclair chocolat | 1/3/6/7/9/10 7/9 7 1/3/4/6/7/8 | MENU VÉGÉTARIEN Concombres à la crème Omelette gratinée Poêlée de légumes jardinière) Riz St moret Fruit de saison | 7/9/10 5/7 7/9 1/7 7 | |
| | | 31 | Lundi 28 juillet | A* | Mardi 29 juillet | A* | Mercredi 30 juillet | A* | Jeudi 31 juillet | A* | Vendredi 1er août | A* | |
| Semaine | | | Salade d'haricots verts Hachi parmentier Comté Crème dessert caramel | 7/9/10 1/7/14 7 7 | MENU VÉGÉTARIEN Œuf dur mayonnaise Gratin de brocolis Macaronis Râpé Fruit | 1/3/6/7/9/10/14 1/7/9 1/3/6/7 7 | REPAS FROID Pastèque Taboulé Roti de dinde moutarde) Chanteneige Yaourt arôme | 1/3/6/7/9/10 1/3/7/10 7 7 | Melon Raviolis de saumon Fromage râpé Glace ou fruit | 1/3/5/7/8 7 7 | Tomate mozza Bourguignon Carottes Polenta Tarte aux pommes | 7/10 1/3/6/7/9/10/14 7/9 1/6/7 1/3/7/8 | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------|-----------------------|---------------|----------|--------------|--------------|----------|----------|--------------------|------------|---------------|-------------|------------|-----------------|---------------|
| 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 |
|---------------------------|-----------------------|---------------|----------|--------------|--------------|----------|----------|--------------------|------------|---------------|-------------|------------|-----------------|---------------|



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 Beuadelin » pour nos clients à sallanches, et enfin « la boulangerie Goûter-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.