



MENUS DU MOIS DE OCTOBRE 2025	40	Lundi 29 septembre	A*	Mardi 30 septembre	A*	Mercredi 1er octobre	A*	Jeudi 2 octobre	A*	Vendredi 3 octobre	A*
	Semaine	Betteraves vinaigrette Boeuf bourguignon Brocolis au beurre Purée de pommes de terre Bûche du pilat Fruit de saison	10 1/3/7/9/10/14 7/9 1/7/14 7	Salade pâtes Chipolatas au jus Haricots beurre persillés Semoule orientale Liégeois chocolat	1/3/6/7/9/10 1/3/7/9/10/14 7/9 1/6/10 6/7	Salade de choux rouge Rôti de dinde sauce bordelaise Rôstis de légumes Yaourt coulis de fruits Madeleine	10 1/3/7/9/10/14 1/3/7/9 7 1/3/4/6/7/8	Salade verte Filet de colin pané (quartier de citron) Poêlée de légumes (légumes cubes) Coquillettes Moelleux chocolat et crème anglaise	10 1/2/3/5/6/7/8/9/10/11/13 7/9 1/3/6/7 1/3/6/7/8	MENU VÉGÉTARIEN Carottes râpées Quenelle sauce aurore Gratin de courgettes Riz au four Boursin Fruits	10 1/2/3/5/7 7/9 1/7 7
	41	Lundi 6 octobre	A*	Mardi 7 octobre	A*	Mercredi 8 octobre	A*	Jeudi 9 octobre	A*	Vendredi 10 octobre	A*
	Semaine	MENU VÉGÉTARIEN Salade de lentilles Pané au cheddar (ketchup) Carottes Quinoa Abondance Fruits	1/3/7/9/10 1/3/5/6/7/8 7/9 1/6/7 7	Coleslaw Émincé de dinde sauce Colombo Poêlée de légumes et petit pois Fromage blanc à la vanille	1/3/6/7/9/10/14 1/3/4/8/9/10/11/14 7/9 7/9 7	Crêpes fromage Brandade de poisson Salade de fruits	1/2/3/5/7/8/10/11/13 1/5/7/9/14	MENU ALLEMAND Gurkensalat salade de concombre) Vurst saucisse de francfort) Potatoes/ketchup Ziegenkase fromage de chèvre) Schwarzer bohrer forêt noire)	7/9 1/7 7 1/3/6/7/8	Salade verte Boulettes de bœuf sauce tomate Haricots verts Penne complete Fromage râpé Petit suisse aromatisé	10 1/3/6/7/9/14 7/9 1/3/6/7 7 7
	42	Lundi 13 octobre	A*	Mardi 14 octobre	A*	Mercredi 15 octobre	A*	Jeudi 16 octobre	A*	Vendredi 17 octobre	A*
	Semaine	Carottes râpées Diots jus Légumes à couscous Céréales gourmandes Comté Compote de fruits	10 1/3/7/9/14 8/9/10/11/14 1/6/7/11 7	Pâté de campagne Cornichons Filet de hoki sauce dugléré Haricots plats Patates douces Yaourt arôme	1/3/7/9/10 1/3/5/7/9/14 7/9 7/9 7	MENU VÉGÉTARIEN Salade d'haricots verts Nuggets de blé, sauce gribiche Pomme vapeur Gratin de choux fleurs Tomme Fruits	9/10 1/3/6/7/9/10/14 7/9 1/3/7/9 7 7	Salade verte Raviolis de bœuf Fromage râpé Petit suisse sucré	10 1/3/7/9 7 7	Betteraves Chili con carne Riz Samos Beignet au chocolat	10 1/3/6/7/8/9/10/14 1/7 7 1/3/4/6/7/8
	43	Lundi 20 octobre	A*	Mardi 21 octobre	A*	Mercredi 22 octobre	A*	Jeudi 23 octobre	A*	Vendredi 24 octobre	A*
	Semaine	Saucisson à l'ail/cornichons Sauté de veau marengo Brocolis Pomme vapeur Meule de Savoie Fruits	7/10/14 1/3/7/9/14 7/9 7/9 7	MENU VÉGÉTARIEN Velouté de courges Omelette gratinée parmesan Haricots beurre persillés Ebllys Fruit de saison	7/9 3/7 7/9 1/6/7	Salade de riz et dés d'emmental Rôti de dinde sauce à l'ancienne Poêlée de légumes trio Polenta Yaourt arôme Madeleine	1/3/6/7/9/10 1/3/7/9/14 7/9 1/6/7 7 1/3/6/7/8	Macédoine Filet de merlu sauce nantaise Ratatouille Semoule couscous Brie Éclair chocolat	1/3/6/7/9/10/14 1/3/5/7/9/14 7/9 1/6/7/10 7 1/3/4/6/7/8	Salade verte Macaronis Bolognaise Râpé Compote de pomme	10 1/3/6/7 1/3/6/7/9/14 7
	44	Lundi 27 octobre	A*	Mardi 28 octobre	A*	Mercredi 29 octobre	A*	Jeudi 30 octobre	A*	Vendredi 31 octobre	A*
	Semaine	Céleri remoulade Haut de cuisse poulet grillé Choux romanesco Riz Yaourt au coulis de fruits	1/3/6/7/9/10/14 7/9 1/7 7	Pâté crouste de volaille/cornichons Estouffade à la niçoise Gratin de blettes Tortis au beurre Fromage râpé Fruit de saison	1/3/6/7/10/14 1/3/7/9/14 1/7/9 1/3/6/7 7	Salade de choux fleurs sauce gribiche Filet de colin pané quartier de citron Poêlée de pommes de terre et légumes Coulommier Fruits	1/3/6/7/9/10/14 1/2/3/5/6/7/8/9/10/11/13 1/3/6/7/9 7	Salade verte Sauté de porc sauce crème Carottes Lentilles Chanteneige Crème dessert vanille	7/10 1/3/7/9/10/14 7/9 1/6/7/9/10 7	MENU HALLOWEEN Œuf dur mayonnaise orange Gratin de pommes de terre et courges Mimolette Donut	1/3/6/7/10/14 1/7/9 7 1/3/6/7/8/11

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



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