



### Menus des écoles

Juin 2026

Semaine	23		24		25		26	
	Lundi 1 <sup>er</sup> juin	A*	Mardi 2 juin	A*	Mardi 16 juin	A*	Mardi 23 juin	A*
Semaine	Lundi 1 <sup>er</sup> juin		Mardi 2 juin		Mardi 9 juin		Mardi 16 juin	
	A*		A*		A*		A*	
	MENU VÉGÉTARIEN		MENU VÉGÉTARIEN		MENU VÉGÉTARIEN		MENU VÉGÉTARIEN	
	Céleri rémoulade	1/3/6/7/10/14	Macédoine de légumes	3/7/9/10	Coleslaw	3/7/9/10	Céleri rémoulade	1/3/6/7/9/10
	Rôti de porc sauce normande	1/3/7/9/10/14	Omelette sauce tomate	1/3/6/7/10/14	Boulettes de bœuf sauce crème	1/3/6/7/9/14	Rôti de veau jus au thym	1/3/6/7/9/10/14
	*Falafel	1/8/9/10	Poêlée de légumes trio	7/9	*Boulettes de pois chiche sauce crème	1/3/6/7/8/9/10/14	*Galette de lentilles	1/8/9/10
	Jeunes carottes	7/9	Riz	1/3/7	Haricots verts	7/9	Carottes	7/9
	Pommes risolées	7/9	St paulin	7	Purée de pommes de terre	1/7/14	Ratatouille	7/9
Comté	7	Banane	7	Bûchette de chèvre	7	Riz	1/7	
Yaourt au chocolat	7			Ananas au sirop	7	Abondance	7	
Semaine	Lundi 8 juin		Mardi 10 juin		Mardi 17 juin		Mardi 24 juin	
	A*		A*		A*		A*	
	MENU ITALIEN		MENU ITALIEN		MENU ITALIEN		MENU ITALIEN	
	Salade de pâtes (dés emmental)	1/3/6/7/9/10	Jambon végétarien	3/9/10	Tomate mozza	7/10	Œuf mayonnaise	3/7/10
	Sauté de porc charcutière	1/3/7/9/10/14	Épinards à la crème	7/9	Macaronis	1/3/6/7	Filet de merlu sauce échalotes	1/3/5/6/7/9/14
	*Pané fromage	1/2/3/5/6/7/8/9/10/13	Éblys	1/6/7/11	Bolognaise	1/3/6/7/9/14	*Marguerite de millet	1/3/5/6/7/9
	Carottes	7/9	Tartare	7	*Bolognaise végété	1/3/6/7/9/10/14	Gratin de courgettes	7/9
	Polenta	1/7	Petit suisse aromatisé	7	Parmesan	7	Polenta	1/7
Yaourt aux fruits local brassé	7			Tarte citron meringuée	1/3/6/7/8	Fruit	7	
Semaine	Lundi 15 juin		Mardi 17 juin		Mardi 24 juin		Mardi 31 juin	
	A*		A*		A*		A*	
	MENU VÉGÉTARIEN		MENU VÉGÉTARIEN		MENU VÉGÉTARIEN		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 de chou fleurs vinaigrette	7/9/10
	Sauté de dinde sauce colombo	1/3/4/6/7/8/9/10/14	Jambon blanc	3/7	Rôti de veau jus au thym	1/3/6/7/9/10/14	Saucisse knack végété et jus	1/3/6/7/9/10/11/14
	*Falafel	1/8/9/10	*Omelette	3/7	*Galette de lentilles	1/8/9/10	Lentilles	1/6/7/9/10
	Ratatouille	7/9	Coquillettes	1/3/6/7	Carottes	7/9	Comté	7
	Riz	1/7	Fromage râpé	7	Purée de petit pois	1/3/7/9	Liégeois chocolat	6/7
Abondance	7	Île flottante	1/3/7	Tomme de chèvre	7			
Yaourt arôme	7			Fruit	7			
Semaine	Lundi 22 juin		Mardi 24 juin		Mardi 31 juin		Mardi 7 juillet	
	A*		A*		A*		A*	
	MENU VÉGÉTARIEN		MENU VÉGÉTARIEN		MENU VÉGÉTARIEN		MENU VÉGÉTARIEN	
	Salade de pomme de terre	3/7/9/10	Salade de chou fleurs vinaigrette	7/9/10	Saucisson à l'ail/cornichons	7/10/14	Œuf mayonnaise	3/7/10
	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
	*Croustillou courgettes	1/3/7/8	Lentilles	1/6/7/9/10	Cannellonis	1/7	*Marguerite de millet	1/3/5/6/7/9
	Légumes couscous	7/9	Comté	7	*Raviolis de légumes	1/3/7/9	Gratin de courgettes	7/9
	Semoule	1/6/7/11	Liégeois chocolat	6/7	Fromage râpé	7	Polenta	1/7
Camembert	7			Salade de fruits	7	Kiri	7	
Compote de fruits	1/6/7/10					Tarte croissant abricots	7	
Semaine	Lundi 29 juin		Mardi 1 juillet		Mardi 8 juillet		Mardi 15 juillet	
	A*		A*		A*		A*	
	MENU VÉGÉTARIEN		MENU VÉGÉTARIEN		MENU VÉGÉTARIEN		MENU VÉGÉTARIEN	
	Salade de légumes	1/3/6/7/9/10/14	Salade de légumes	1/3/6/7/9/10/14	Salade de légumes	1/3/6/7/9/10/14	Salade de légumes	1/3/6/7/9/10/14
	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
	*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
	Jeunes carottes	7/9	Riz	1/3/7	Ratatouille	7/9	*Brandade de végétarienne	1/5/6/7/9/14
	Pommes risolées	7/9	St paulin	7	Semoule	1/6/7	Salade verte	10
Comté	7	Banane	7	Brie	7	Ossau Iraty	7	
Yaourt au chocolat	7			Éclair chocolat	1/3/4/6/7/8	Fruits de saison	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 : Chèverrie 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 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.

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