

# Portages à Domicile : ETREMBIERES

## MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2025

	lundi 1 sept.	mardi 2 sept.	mercredi 3 sept.	jeudi 4 sept.	vendredi 5 sept.	samedi 6 sept.	dimanche 7 sept.
<b>Semaine 36</b>	<p><b>Carottes BIO</b> Râpées &amp; Vinaigrette</p> <p><b>Raviolis Emmental &amp; Basilic BIO</b> de <b>Royans</b>, sauce Tomate <b>Leztroy</b></p> <p><b>Courgettes BIO</b> façon Barbecue</p> <p><b>Raclette IGP</b></p> <p><b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> du <b>GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</b></p>	<p>Cake aux Olives <b>Leztroy</b></p> <p>Plein Filet de Colin d'Alaska Pané</p> <p><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p>Poêlée de <b>Haricots Verts BIO Français</b></p> <p><b>Meule de Savoie BIO</b></p> <p><b>Nectarine BIO</b></p>	<p><b>Concombre BIO</b> à la Crème</p> <p>Colombo d'Emincé de Dinde <b>Française</b></p> <p><b>Blé BIO</b> au Beurre</p> <p>Aubergines &amp; <b>Courgettes BIO</b></p> <p>Bûchette de Chèvre</p> <p><b>Purée de Pomme HVE Lezsaisons</b></p>	<p>Radis Roses &amp; Beurre</p> <p>Jambon Blanc <b>Français</b></p> <p>Purée de <b>Carottes &amp; Lentilles Corail BIO</b></p> <p>Petits Pois Etuvés</p> <p>Brie des <b>Pâturages Comtois</b></p> <p>Muffin à la Framboise <b>Leztroy</b></p>	<p>Tomates de <b>Gaillard &amp; Vinaigrette</b></p> <p><b>Steak Haché de Boeuf BIO Français</b> &amp; son Jus</p> <p><b>Pommes de Terre de Savoie</b> façon Potatoes</p> <p>Ratatouille Tradition</p> <p><b>Tome AOP des Bauges</b></p> <p>Grappe de Raisin</p>	<p>Salade de Chou-Fleur Tomatée</p> <p><b>Œufs Brouillés BIO Français</b> aux Fines Herbes</p> <p><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p><b>Carottes BIO</b> Vichy</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Fruit de Saison</p>	<p>Salade de Haricots Beurre</p> <p>Aiguillette de Poulet <b>Français</b> à l'Italienne</p> <p><b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> Crémeux</p> <p>Aubergines Grillées</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Clafoutis aux Fruits Rouges <b>Leztroy</b></p>
<b>Semaine 37</b>	<p><b>Betteraves HVE Françaises</b> en Vinaigrette</p> <p>Dos de Lieu Sauce Aurore</p> <p><b>Bouloghour BIO</b> Gonflé</p> <p><b>Courgettes BIO</b> au Cumin</p> <p><b>Comté BIO AOP Seignemartin</b></p> <p>Crème Dessert Vanille <b>Leztroy</b>, au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p>Pommes de Terre en Parmentière</p> <p>Quiche au Fromage, <b>Œufs BIO Français &amp; Lait BIO</b> de <b>La Ferme de Minzier</b></p> <p>Epinards <b>Français</b> Crémeux au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p> <p>Tomme <b>Fermière</b></p> <p><b>Melon Charentais HVE</b></p>	<p>Tomates de <b>Gaillard &amp; Vinaigrette</b></p> <p>Risotto Camarguais aux Légumes du Soleil, <b>Riz Camarguais IGP BIO &amp; Courgettes BIO</b></p> <p>Flan Dubarry</p> <p>Camembert des <b>Pâturages Comtois</b></p> <p>Crumble aux Mirabelles</p>	<p>Salade de <b>Lentilles Vertes BIO Française</b></p> <p>Chipolata Grillée de <b>La Salaison des Alpes</b></p> <p><b>Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie</b> au Beurre</p> <p><b>Carottes BIO</b> à la Crème</p> <p><b>Raclette IGP</b> de <b>La Fruitière des Bornes, Arbusigny</b></p> <p>Purée Pomme &amp; Pêche <b>Lezsaisons</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Vinaigrette</p> <p>Lasagnes de Boeuf <b>Français</b></p> <p>Haricots Beurre Persillés</p> <p><b>Abondance Fruitière AOP</b></p> <p>Yaourt aux Fruits <b>Fermier</b></p>	<p><b>Concombre BIO</b> à la Crétoise</p> <p>Dos de Colin en Court-Mouillement</p> <p><b>Flageolets BIO</b> Confits</p> <p>Purée de <b>Carottes BIO</b> au Cumin</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Pain de Gênes à la Confiture <b>Lezsaisons</b></p>	<p>Radis Roses &amp; Beurre</p> <p>Emincé de Veau <b>Français</b> aux Olives</p> <p>Gratin Dauphinois, <b>PDT BIO</b></p> <p>Petits Pois Etuvés</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Grappe de Raisin</p>
<b>Semaine 38</b>	<p>Cake Courgettes &amp; Tomates Confites <b>Leztroy</b></p> <p>Aiguillette de Poulet <b>Français</b> à la Crème</p> <p><b>Polenta BIO</b> Tradition</p> <p>Concassé de Tomates</p> <p><b>Gruyère IGP</b>, de <b>Franche-Comté</b></p> <p>Sablé Spéculos <b>Leztroy</b></p>	<p>Radis Roses de <b>l'Ain &amp; Beurre</b></p> <p><b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>Saint-Jean-en-Royans</b>, Sauce Tomatée <b>Lezsaisons</b></p> <p><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p>Purée de <b>Brocolis BIO</b></p> <p>Bûchette de Chèvre</p> <p><b>Prune BIO Française</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Vinaigrette</p> <p>Escalope de Porc de <b>Région</b> à la Moutarde</p> <p><b>Torsades HVE Alpina Savoie</b> à la farine de Pois &amp; de Blé</p> <p>Chou-Fleur Béchamel</p> <p><b>Carré du Trèves BIO</b> de <b>La Laiterie du Mont-Alguille</b></p> <p>Grappe de Raisin</p>	<p>Tomates de <b>Gaillard &amp; Vinaigrette</b></p> <p>Colombo de Colin &amp; ses Petits Légumes</p> <p><b>Semoule BIO Alpina Savoie</b> Gonflée</p> <p><b>Courgettes BIO</b> au Pistou</p> <p><b>Tome AOP des Bauges</b></p> <p>Flan Chocolat, <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p><b>Concombre BIO</b> façon Tzatziki</p> <p>Sauté de Veau <b>Français</b> Marengo</p> <p><b>Pommes de Terre HVE de Savoie</b> cuites au Four</p> <p><b>Carottes BIO</b> Vichy</p> <p>Brie des <b>Pâturages Comtois</b></p> <p>P'tit Suisse Sucré</p>	<p>Macédoine de Légumes</p> <p>Filet de Merlu Dugléré</p> <p><b>Bouloghour BIO</b> Gonflé</p> <p>Epinards <b>Français</b> Crémeux au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b></p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Salade de Fruits Frais</p>	<p><b>Betteraves HVE Françaises</b> en Vinaigrette</p> <p>Diot de <b>Région</b> au Vin Blanc</p> <p>Purée de <b>Pois Cassés BIO</b></p> <p>Tomates Provençale</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Gâteau de <b>Semoule BIO</b> aux Raisins Secs</p>

# Portages à Domicile : ETREMBIERES

## MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2025

39  
Semaine

lundi 22 sept.	mardi 23 sept.	mercredi 24 sept.	jeudi 25 sept.	vendredi 26 sept.	samedi 27 sept.	dimanche 28 sept.
<p><b>Carottes BIO</b> Râpées &amp; Vinaigrette</p> <p>Brandade de Colin aux <b>Pommes de Terre BIO</b></p> <p>Aubergines &amp; <b>Courgettes BIO</b></p> <p><b>Meule de Savoie BIO</b></p> <p>Yaourt aux Fruits <b>Fermier</b></p>	<p>Terrine de <b>Brocolis &amp; Carottes BIO</b>, Sauce Tartare</p> <p>Pilon de Poulet <b>Français</b> Rôti Miel &amp; Epices</p> <p><b>Blé BIO</b> au Beurre</p> <p>Tomates &amp; Poivrons façon Basquaise</p> <p><b>Reblochon AOP</b></p> <p>Grappe de Raisin</p>	<p>Radis Roses de l'<b>Ain</b> &amp; Beurre</p> <p>Dos d'Eglefin en Court-Mouillement</p> <p>Purée de <b>Chou-Fleur &amp; Haricot Lingot BIO</b></p> <p><b>Beaufort AOP</b> de Haute-Maurienne</p> <p><b>Melon Charentais HVE</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Vinaigrette</p> <p>Gratin de Perlines &amp; <b>Boeuf BIO Français</b></p> <p>Haricots Beurre Sautés</p> <p>Camembert des <b>Pâturages Comtois</b></p> <p><b>Prune BIO Française</b></p>	<p><b>Concombre BIO</b> à la Crème</p> <p><b>Œufs Brouillés BIO Français</b> au Fromage</p> <p><b>Riz Basmati BIO</b></p> <p><b>Courgettes BIO</b> façon Barbecue</p> <p><b>Comté BIO AOP Seignemartin</b></p> <p>Cake Marbré au <b>Potimarron BIO Leztroy</b></p>	<p>Rillettes de Porc &amp; Cornichons</p> <p>Flan <b>Brocolis BIO</b> &amp; Artichaut</p> <p><b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> Crémeux</p> <p>Butternuts Rôtis</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Fruit de Saison</p>	<p>Chou-fleur Vinaigrette</p> <p>Hachis Parmentier, <b>Boeuf BIO Français</b></p> <p>Tomates &amp; Aubergines Confites</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Muffin au Chocolat <b>Leztroy</b></p>

40  
Semaine

lundi 29 sept.	mardi 30 sept.	mercredi 1 oct.	jeudi 2 oct.	vendredi 3 oct.	samedi 4 oct.	dimanche 5 oct.
<p><b>Carottes BIO</b> Râpées &amp; Vinaigrette</p> <p><b>Macaronis BIO Alpina Savoie</b> &amp; sa Sauce Carbonara <b>Leztroy</b></p> <p>Petits Pois Etuvés</p> <p>Tomme <b>Fermière</b></p> <p><b>Pomme HVE</b></p>	<p>Tomates &amp; Vinaigrette</p> <p>P'tit Colin Crémé</p> <p><b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf</p> <p>Purée de <b>Brocolis BIO</b></p> <p><b>Raclette IGP</b></p> <p><b>Yaourt à la Mirabelle BIO</b> de Minzier</p>	<p>Taboulé Oriental, <b>Semoule BIO Alpina Savoie</b></p> <p><b>Falafels BIO</b> de Sassenage</p> <p><b>Haricots Verts BIO Français</b> Persillés</p> <p>Brie des <b>Pâturages Comtois</b></p> <p>Moelleux au Chocolat <b>Leztroy</b></p>	<p>Betteraves Rouges &amp; Vinaigrette</p> <p>Sauté de Filet de Poulet <b>Français</b> sauce Crémeuse</p> <p>Gratin <b>PDT &amp; Butternut BIO</b></p> <p><b>Comté BIO AOP Seignemartin</b></p> <p>Crumble Pomme, Poire &amp; Spéculos <b>Leztroy</b></p>	<p>Salade Verte &amp; Vinaigrette</p> <p><b>Sauté de Boeuf BIO des GAEC Savoie &amp; Jura</b> Bourguignon</p> <p><b>Polenta BIO</b> Tradition</p> <p>Choux de Bruxelles Crémés</p> <p><b>Gruyère IGP</b></p> <p><b>Poire BIO</b> de Cercier</p>	<p>Salade Composée de Saison</p> <p>Emincé de Dinde <b>Française</b> à l'Italienne</p> <p><b>Torsades BIO Alpina Savoie</b></p> <p>Tomates Provençales</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Crème Dessert Vanille <b>Leztroy</b>, au <b>Lait BIO</b></p>	<p>Radis Roses &amp; Beurre</p> <p>Chipolata de <b>Région</b></p> <p><b>Semoule BIO Alpina Savoie</b> aux Epices</p> <p>Petits Légumes à l'Orientale</p> <p>Fromage de <b>Région</b></p> <p>Fruit de Saison</p>

## Atelier Faucigny - Allergènes 5J

Ces Menus sont validés par Fanny PREVOND notre Diététicienne, ils peuvent étre modifiés en fonction des opportunités de la Saison  
Ils sont réalisés conformément au Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire  
Nous ne pouvons vous garantir à 100 % de la composition d'un plat, la liste des allergènes est à titre indicatif

MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2025	lundi 1 sept. <span style="background-color: #FFD700;">Retournée Scolaire</span>		mardi 2 sept.		mercredi 3 sept.		jeudi 4 sept.		vendredi 5 sept.	
	Allergène		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène	
	Carottes BIO Râpées en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	--	--	Concombre BIO à la Crème	1-2-3-8-10-14-	--	--	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-
	Raviolis Emmental & Basilic BIO de Royans sauce Tomate Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Colin d'Alaska Pané Plein Filet & sauce Tartare Leztroy	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Colombo d'Emincé de Dinde Française	1-2-3-8-10-14-	Jambon Blanc Français	1-2-3-8-10-14-	Steak Haché de Bœuf BIO Français et son Jus	1-2-3-8-10-14-
	Yaourt Nature Sucré BIO du GAEC Tétaz, St-Germain-les-Paroisses	1-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14-	Quiche au Fromage	1-2-3-8-10-14-	Quenelle Nature BIO Sauce Tomate	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés BIO à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-
			Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Blé BIO au Beurre	1-2-3-8-	Purée Carottes & Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-	PDT de Savoie façon Potatoes	1-2-3-8-
			Haricots Verts BIO Français Sautés	1-2-3-8-	Aubergine & Courgettes BIO	1-2-3-8-	Petits-Pois Etuvés	1-2-3-8-	Tome AOP des Bauges	1-
			Meule de Savoie BIO	1-			Brie des Pâturages Comtois	1-	Comté BIO AOP, Seignemartin	1-
			Nectarine BIO	--	Purée de Pomme HVE Lezsaisons	--	Muffin à la Framboise Leztroy	1-2-3-	Grappes de Raisin	--
		mardi 9 sept.		mercredi 10 sept.		jeudi 11 sept.		vendredi 12 sept.		
		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène		
Betteraves HVE Françaises en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Pommes de Terre en Parmentière	1-2-3-8-10-14-	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	--	--	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	
Lieu Sauce Aurore	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Quiche au Fromage, Œufs Français & Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-10-14-	Risotto Camarguais aux Légumes du Soleil	1-2-3-8-10-14-	Chipolata Grillée de La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron	1-2-3-8-10-14-	Lasagnes de Bœuf Français	1-2-3-8-10-14-	
Quenelle BIO Béchamel	1-2-3-8-10-14-			Riz Camarguais IGP BIO & Courgettes BIO	1-2-3-8-	Palet Pané Blé Coco & Curry et Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-11-14-	Lasagnes au Pois BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14-	
Boullghour BIO Gontlé	1-2-3-8-	Epinars Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-			Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-			
Courgettes BIO au Cumin	1-2-3-8-			Camembert des Pâturages Comtois	1-	Carottes BIO à la Crème	1-2-3-8-			
						Raclette IGP de La Fruitière des Bornes, Arbusigny	1-	Fromage Blanc BIO de La Ferme de Minzier à la Confiture de Fraise Lezsaisons	1-	
Crème Dessert Vanille Leztroy, au Lait BIO de Minzier	1-2-3-	Melon Charentais HVE	--	Crumble aux Mirabelles	1-2-3-	Meule de Savoie BIO	1-			
						Purée Pomme & Pêche Lezsaisons	--			
		mardi 14 sept.		mercredi 17 sept.		jeudi 18 sept.		vendredi 19 sept.		
		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène		
--	--	Radis Roses de l'Ain & Beurre	1-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Concombres BIO façon Tzatziki	1-2-3-8-10-14-	
Aiguillette de Poulet Français à la Crème	1-2-3-8-10-14-	Quenelles Nature BIO de Royans Tomalées	1-2-3-8-10-14-	Escalope de Porc de Région sauce à la Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Colombo de Colin d'Alsaka et Petits Légumes	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14-	Sauté de Veau Français façon Marengo	1-2-3-8-10-14-	
Emincé de Pois BIO Crèmeux, Citron & Courgette	1-2-3-8-10-14-			Bolognaise de Pois BIO	1-2-3-8-10-14-	Colombo aux Petits Légumes de Saison	1-2-3-8-10-11-14-	Purée Carotte & Lentille corail BIO	1-2-3-8-10-14-	
Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Tortades HVE Alpina Savoie à la farine de Pois/Blé	1-2-3-8-	Semoule BIO Alpina Savoie Gontlée	1-2-3-8-	Pommes de Terre HVE de Savoie au Four	1-2-3-8-	
Concassé de Tomates	1-2-3-8-									
Gruyère IGP, de Franche-Comté	1-	Bûchette de Chèvre	1-	Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille	1-					
Sablé Spéculoos Leztroy	1-2-3-	Prune BIO Française	--	Grappes de Raisin	--	Fian Chocolat au Lait BIO de Minzier	1-2-3-7-	P'tit Suisse Sucré	1-	
		mardi 23 sept.		mercredi 24 sept.		jeudi 25 sept.		vendredi 26 sept.		
		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène		
Carottes BIO Râpées en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	--	--	Radis Roses de l'Ain & Beurre	1-	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Concombre BIO à la Crème	1-2-3-8-10-14-	
Brandade de Colin aux PDT BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Pilon de Poulet Français Miel & Epices	1-2-3-8-10-14-	Dos d'Eglefin en Court-Mouillement	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Gratin Perlines & Bœuf BIO Français	1-2-3-8-10-14-	Œufs Brouillés Français au Fromage	1-2-3-8-10-14-	
Œufs Brouillés BIO à la Tomate & Purée de PDT BIO	1-2-3-8-10-14-	Boulettes de Pois Chiche BIO & Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14-	Quiche Tomate & Moutarde	1-2-3-8-10-14-	Gratin Perlines & Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14-			
		Blé BIO au Beurre	1-2-3-8-	Purée Chou-Fleur & Haricot Lingot BIO	1-2-3-8-					
Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Crêt Joli à la Confiture d'abricot Lezsaisons	1-	Tomates & Poivrons en Basquaise	1-2-3-8-					Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	
				Beaufort AOP de Haute-Maurienne	1-			Courgettes BIO façon Barbecue	1-2-3-8-	
		Reblochon AOP de La Fromagerie Peguet, à Fillinges	1-							
		Camembert des Pâturages Comtois	1-	Melon Charentais HVE	--	Prunes BIO Française	--	Cake Marbré au Polimarron BIO Leztroy	1-2-3-7-	
		Grappes de Raisin	--							
		mardi 30 sept.		mercredi 1 oct.		jeudi 2 oct.		vendredi 3 oct.		
		Allergène		Allergène		Allergène		Allergène		
Carottes BIO Râpées en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14-	Tomates & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	Taboulé Oriental, Semoule BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-10-14-	--	--	Salade Verte & Vinaigrette Leztroy	1-2-3-8-10-14-	
Sauce Carbonara Leztroy	1-2-3-8-10-14-	P'tit Colin Crémé	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Falafel BIO de Sassenage & Sauce Fromage Blanc	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Filet de Poulet Français sauce Crèmeuse	1-2-3-8-10-14-	Sauté de Bœuf BIO des GAEC Savoie & Jura Bourguignon	1-2-3-8-10-14-	
Sauce Crèmeuse aux Légumes de Saison	1-2-3-8-10-14-	Cake au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14-			Œufs Brouillés BIO à la Ciboulette	1-2-3-8-10-14-	Quiche Tomate & Moutarde	1-2-3-8-10-14-	
Macaronis BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Haricots Verts BIO Français Persillés	1-2-3-8-	Gratin PDT & Butternut BIO	1-2-3-8-	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	
		Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-							
Emmental Râpé Français	1-			Brie des Pâturages Comtois	1-	Comté BIO AOP Seigne Martin	1-	Dés de Gruyère IGP, de Franche-Comté	1-	
Pomme HVE	--	Yaourt à la Mirabelle BIO de Minzier	1-	Moelleux Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	Crumble Pomme, Poire & Spéculoos Leztroy	1-2-3-11-	Poire BIO de Cercier	--	

Substitut fromage MATERNELLE  
Substitut SANS VIANDE & SANS POISSON

ALLERGENES	Lait	Gluten	Œuf	Poisson	Crustacé	Mollusque	Soja	Céleri	Arachide	Moutarde	Fruit à Coque	Sésame	Lupin	Sulfites
N°	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14