Les Cuisines du Faucigny

Menu des écoles

Nous vous souhaitons un bon appétit !

Ces menus vous ont été confectionnés dans notre unité de production de Cluses en Haute-Savoie

MENUS DU MOIS DE DÉCEMBRE 2024

Semaine	Lundi	A*	Mardi	A*	Mercredi	A*	Jeudi	A*	Vendredi	A*
49	Pâté en croute de volaille Haut de cuisse poulet grillé Émincé de poulet maternelle) Choux romanesco Riz Yaourt	1/3/7/9/10/14 1/3/7/9/14 7 1/7 7	Coleslaw Estouffade à la niçoise Blettes à la provençale Tortis au beurre Fromage râpé Poire	1/3/6/7/10/14 1/3/7/9/14 7/9 1/3/7 7	Salade de choux fleurs Filet de colin pané quartier de citron Poêlée de pommes de terre et légumes Coulommier Fruit	7/9/10 1/2/3/5/6/7/ 8/9/10/11/13 1/3/6/7/9/10 7	Salade verte au gouda Sauté de porc en sauce Carottes Lentilles Crème dessert vanille individuelle	7/10 1/3/7/9/14 7/9 1/3/7/9/10 7	MENU VÉGÉTARIEN Œuf dur mayonnaise Épinards Gratin dauphinois Abondance Fruits au sirop	1/3/6/7/10/14 7/9 7/8/9 7
50	Betteraves vinaigrette Bœuf bourguignon Brocolis au beurre Purée de pommes de terre Bûche du Pilat Fruit	10 1/3/7/9/10/14 7/9 1/7/14 7	Salade de pâtes Chipolatas au jus Haricots beurre persillés Semoule orientale Crème dessert praliné	1/3/6/7/9/10 1/3/7/9/10/14 7/9 1/6/8/10 7	Salade de choux rouge Rôti de dinde sauce bordelaise Roëstis de légumes Yaourt coulis de fruits	1/4/8/9/10/11/14 1/3/7/9/10/14 1/3/7/9 7	MENU VÉGÉTARIEN Salade verte Omelette gratinée Pommes grenailles Mœlleux chocolat	10 3/7 7 1/3/6/7/8	Carottes râpées Colin sauce ciboulette Courgettes Riz au four Boursin Fruits	10 1/3/5/7/9/14 7/9 1/7 7
51	MENU VÉGÉTARIEN Salade de lentilles Quenelles sauce aurore Carottes Quinoa Abondance Fruits	1/3/7/9/10 1/2/3/5/7 7/9 1/6/7 7	Céleri rémoulade Émincé de dinde sauce colombo Poêlée de légumes Pommes vapeur 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	Crèpes au fromage Brandade de poisson à la purée de courges Salade de fruits	1/2/3/5/7/8/10/11/13 1/5/7/9/14	REPAS DE NÖEL Salade de perles aux crevettes et saumon fumé Rolls de poulet marron et fruits secs Sauce barbecue Gratin dauphinois Bûche glacé	1/2/3/5/7/9/10/13 1/3/6/7/9/10 1/3/6/7/10 7/8/9 1/3/6/7/8	Salade verte vinaigrette Boulettes de bœuf sauce tomate Haricots verts Penne complète Fromage râpé Fruits	10 1/3/6/7/9/14 7/9 1/3/6/7 7
52	Salade de choux blanc Diots au jus Légumes à couscous Céréales gourmandes Comté Fruits	10 1/3/7/9/10/14 8/9/10/11/14 1/6/7/11 7	MENU VÉGÉTARIEN Salade d'haricots verts Nuggets Gratin de choux fleurs / pommes de terre Tomme Fruits	9/10 1/3/6/7/9/10/14 1/3/7/9 7 7	FÉRIÉ		Potage de légumes Raviolis de bœuf Fromage râpé Fruit	7/9 1/3/7/9 7	Betteraves Filet de hoki sauce dugléré Haricots plats Patates douces Yaourt arôme	10 1/3/5/7/9 7/9 7/9 7

LISTE DES ALLERGÈNES : A*	1 - CÉRÉALES- GLUTEN	2 - CRUSTACÉS	3 - ŒUFS	4 - ARACHIDE	5 - POISSONS	6 - SOJA	7 - LAIT	8 - FRUIT À COQUES	9 - CÈLERI	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 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.