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 SEPTEMBRE 2024

Semaine	Lundi	A*	Mardi	A*	Mercredi	A*	Jeudi	A*	Vendredi	A*
36	**Lundi 2 septembre**		**Mardi 3 septembre**		**Mercredi 4 septembre**		**Jeudi 5 septembre**		**Vendredi 6 septembre**	
			MENU VÉGÉTARIEN		REPAS FROID					
	Tomate	10	Œuf dur mayonnaise	1/3/6/7/9/10/14	Concombre	10	Melon		Salade verte	10
	Hachi parmentier	1/7/14	Haricots beurrre	7/9	Taboulé	1/6/7/9	Raviolis	1/3/7/9	Filet de merlu sauce dièpoise	1/3/5/6/7/9
	Meule de savoie	7	Macaronis	1/3/6/7	Rôti de dinde	1/3/7/10	Formage râpé	7	Gratin de blettes	1/7/9
	Crème dessert caramel	7	Fromage râpé	7	Chanteneige	7	Yaourt chèvre fruité	7	Polenta	1/7
			Fruit		Salade de fruits				Abondance	7
									Tarte aux pommes	1/3/7/8
37	**Lundi 9 septembre**		**Mardi 10 septembre**		**Mercredi 11 septembre**		**Jeudi 12 septembre**		**Vendredi 13 septembre**	
							MENU VÉGÉTARIEN			
	Salade d'haricots verts	9/10	Radis	7	Salade verte	10	Salade de tomate	1/3/6/7/10/14	Courgettes râpées au curry	8/9/10/11/14
	Émincé Maternelle		Colin sauce aneth	1/5/6/7/9	Boulettes de bœuf sauce tomate	1/3/6/7/9	Steak de veau sauce crème	1/3/6/7/9/10	Chipolatas au jus	1/3/7/9
	Haut de cuisse de poulet grillé	1/3/6/7/9	Épinards	7/9	Haricots plats	7/9	Poélée de légumes trio	7/9	Carottes	7/9
	Gratin de choux fleurs et pommes de terre	1/6/7/9	Riz	1/7	Tortis	1/3/7	Pommes grenailles	7/1	Lentilles	1/7/9/10
	Tomme blanche	7	Camembert	7	Fromage râpé	7	St-Nectaire	7	Kiri	7
	Flamby nappé caramel	7	Fruits de saison		Donuts	1/3/7	Compote de poire		Yaourt chocolat 4 saisons	
38	**Lundi 16 septembre**		**Mardi 17 septembre**		**Mercredi 18 septembre**		**Jeudi 19 septembre**		**Vendredi 20 septembre**	
	MENU VÉGÉTARIEN								REPAS FROID	
	Salade de betteraves	10	Pastèque		Salade de perle	1/3/6/7/9/10		7/10	Carottes râpées	10
	Quenelle sauce curry	1/2/3/5/7/8/9/10/11/14	Émincé de volaille sauce moutarde	1/3/7/9/10	Rôti de porc jus au thym	1/3/7/9/10	Rosette/cornichons	1/3/5/7/9	Jambon blanc/cornichons	10
	Duo de carottes	7/9	Haricots verts	7/9	Petit pois	1/6/7/9	Filet de hoki sauce tomate	7/9	Salade de pâtes au comté	1/3/7/9/10
	Riz	1/7	Pommes noisette	1/3/7/9	Comté	7	Courgettes	1/7/8	Éclair chocolat	
	Boursin	7	Yaourt arôme	7	Fruits		Gratin dauphinois	7		
	Fruit de saison		Biscuit St Agone	1/3/7/8			Fruits			
39	**Lundi 23 septembre**		**Mardi 24 septembre**		**Mercredi 25 septembre**		**Jeudi 26 septembre**		**Vendredi 27 septembre**	
	MENU D'AUTOMNE				MENU VÉGÉTARIEN					
	Velouté de courges et copeaux de chataignes	7/9	Salade de lentilles à l'ancienne	1/3/7/9/10	Salade iceberg	10	Tomate mozzarella	7/10	Salade coleslaw	1/3/6/7/9/10/14
	Blanquette de veau	1/7/9	Jambon sauce au miel	1/3/7/8/9/10	Raviolis de légumes	1/3/7/9	Bœuf strogonof	1/3/7/9/10	Colin pané quartier citron	1/3/7/9
	Riz	1/7	Carottes	7/9	Fromage râpé	7	Épinards	7/9	Ratatouille	1/7/9
	Meule de savoie	7	Purée	1/7	Beignet		Céréales gourmandes	1/6/7	Pâtes	1/3/7
	Tarte aux pommes et noix	1/3/7/8	Fromage blanc vanille	7/8			Crème au chocolat	7	Brie	
			Fruits de saison						Abricots au sirop	

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.**