



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 juin 2024	23	Lundi 3 juin	A*	Mardi 4 juin	A*	Mercredi 5 juin	A*	Jeudi 6 juin	A*	Vendredi 7 juin	A*
	Semaine	Céleri Émincé de dinde Poêlée champignons Gratin pommes de terre Comté Fruit	1/3/6/7/10/14 1/3/7/9 7/9 7/8/9 7	Concombre Rôti de porc Duo de courgettes Coquillettes Abondance Purée de poires	10 1/6/7/9/10 7/9 1/3/6/7 7	Salade choux fleurs Brandade Purée de 3 légumes Tomme blanche Fruit	7/9/10 1/5/6/7/9/14 7/9 7	Potage Boulettes de veau Purée de courgettes Semoule Carré liguel Fruit	7/9 1/3/6/7/9/10 7/9 1/6/7 7	Tomates mondées Escalope dinde Carottes Pommes de terre rissolées Tomme Fruit	10 1/3/6/7/9 7/9 7 7
	24	Lundi 10 juin	A*	Mardi 11 juin	A*	Mercredi 12 juin	A*	Jeudi 13 juin	A*	Vendredi 14 juin	A*
	Semaine	Taboulé Sauté de porc Haricots verts Macaronis Tomme Fruits	1/6/7/9/10 1/6/7/9/10 7/9 1/3/6/7 7 7	Betteraves Boulettes de bœuf Courgettes Pommes de terre vapeur Brie Fruits	10 1/3/6/7/9 7/9 7 7	Carotte râpées Paëlla Purée de céleris Meule Fruits	10 1/2/5/6/7/9/13 7/9 7	Potage Ravioli Carottes Abondance Fruit	7/9 1/3/7/9 7/9 7	Concombres Jambon blanc Épinards Eblys St-Nectaire Tarte	10 7/9 1/7 7 1/3/7/8
	25	Lundi 17 juin	A*	Mardi 18 juin	A*	Mercredi 19 juin	A*	Jeudi 20 juin	A*	Vendredi 21 juin	A*
	Semaine	Salade de lentilles Sauté de dinde Ratatouille Riz Abondance Fruit	1/7/9/10 1/6/7/10 7/9 1/7 7	Potage de légumes Hoky Brocolis Patates douce Bûchette de chèvre Fruits	7/9 1/5/6/7/9 7/9 7/9 7	Céleris Rôti porc Purée carottes Coquillettes Tartare Fruits	1/3/6/7/10/14 1/3/6/7/9/10 7/9 1/3/7 7/8	Salade d'haricots verts Steak haché Roëstis Brie Purée de fraises	9/10 1/3/6/7/9 1/3/7 7	Tomates mondées Lasagne Purée de carottes St-Paulin Fruit	10 1/3/6/7/9 7/9 7
	26	Lundi 24 juin	A*	Mardi 25 juin	A*	Mercredi 26 juin	A*	Jeudi 27 juin	A*	Vendredi 28 juin	A*
	Semaine	Salade de pommes de terre Boulettes de veau Légumes couscous Semoule Cantal Compote	9/10 1/3/6/7/9 7/9 1/7 7	Tomates mondées Rôti de dinde Haricots verts nature Lentilles Comté Fruit	10 1/6/7/9/10 7/9 1/7/10 7	Radis Raviolis Carottes St-Nectaire Fruit	7/10 1/3/7/9 7/9 7	Potage Merlu Gratin choux fleurs/ pommes de terre Meule Fruit	7/9 1/5/6/7/9/10 1/7/9 7	Coleslaw Œuf bourguignon Courgettes Polenta Kiri Purée de coings	1/3/6/7/10/14 1/3/6/7/9/10 7/9 1/7/9 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 - CÉLERI	10 - MOUTARDE	11 - SÉSAME	12 - LUPIN	13 - MOLLUSQUES	14 - SULFITES
---------------------------	-----------------------	---------------	----------	--------------	--------------	----------	----------	--------------------	------------	---------------	-------------	------------	-----------------	---------------



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 Gôüter-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.



Nous vous souhaitons un bon appétit !

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

Menu des bébés

Semaine	23		24		25		26			
	Lundi 3 juin	A*	Mardi 4 juin	A*	Mardi 11 juin	A*	Mardi 18 juin	A*		
Semaine	Émincé de dinde Purée de courges Purée de pommes de terre Yaourt nature Purée de coings	7/9 1/7/14 7	Rôti de porc Purée de céleri Purée de pommes de terre Petit suisse Purée de poires	1/6/7/9/10 7/9 1/7/14 7	Hoki Purée 3 légumes Purée de pommes de terre Fromage blanc Purée de pêches	5 7/9 1/7/14 7	Boulettes de veau Purée de courgettes Purée de pommes de terre Yaourt nature Purée de bananes	1/6/7/9/10 7/9 1/7/14 7	Escalope de dinde Purée d'haricots verts Purée de pommes de terre Petit suisse Purée de pommes	7/9 1/7/14 7
	Lundi 10 juin	A*	Mardi 11 juin	A*	Mercredi 12 juin	A*	Jeudi 13 juin	A*	Vendredi 14 juin	A*
Semaine	Sauté de porc Purée d'haricots verts Purée de pommes de terre Yaourt nature Purée de fraises	7/9 1/7/14 7	Boulettes de bœuf Purée de courgettes Purée de pommes de terre Petit suisse Purée de coings	1/6/7/9/10 7/9 1/7/14 7	Filet de colin Purée de céleri Purée de pommes de terre Fromage blanc Purée de pêches	5 7/9 1/7/14 7	Steak haché Purée de carottes Purée de pommes de terre Yaourt nature Purée de poires	7/9 1/7/14 7	Jambon blanc Purée d'épinards Purée de pommes de terre Fromage blanc Purée de pommes	7/9 1/7/14 7
	Lundi 17 juin	A*	Mardi 18 juin	A*	Mercredi 19 juin	A*	Jeudi 20 juin	A*	Vendredi 21 juin	A*
Semaine	Sauté de dinde Purée d'haricots Purée de pommes de terre Petit suisse Purée de pêches	7/9 1/7/14 7	Hoki Purée brocolis Purée de pommes de terre Fromage blanc Purée de pommes	5 7/9 1/7/14 7	Rôti de porc Purée de carottes Purée de pommes de terre Yaourt Purée de coings	1/6/7/9/10 7/9 1/7/14 7	Steak haché Purée d'épinards Purée de pommes de terre Petit suisse Purée de fraises	7/9 1/7/14 7	Escalope de dinde Purée de carottes Purée de pommes de terre Fromage blanc Purée de bananes	7/9 1/7/14 7
	Lundi 24 juin	A*	Mardi 25 juin	A*	Mercredi 26 juin	A*	Jeudi 27 juin	A*	Vendredi 28 juin	A*
Semaine	Boulettes de veau Purée d'épinards Purée de pommes de terre Petit suisse Purée de pommes	1/6/7/9/10 7/9 1/7/14 7	Rôti de dinde Purée d'haricots vert Purée de pommes de terre Yaourt nature Purée de poires	1/6/7/9/10 7/9 1/7/14 7	Jambon Purée de carottes Purée de pommes de terre Fromage blanc Purée de pêches	7/9 1/7/14 7	Merlu Purée chou fleur Purée de pommes de terre Petit suisse Purée de fraises	5 7/9 1/7/14 7	Sauté de bœuf Purée de courgettes Purée de pommes de terre Fromage blanc Purée de coings	7/9 1/7/14 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 - CÉLÉRI	10 - MOUTARDE	11 - SÉSAME	12 - LUPIN	13 - MOLLUSQUES	14 - SULFITES
---------------------------	----------------------	---------------	----------	--------------	--------------	----------	----------	--------------------	------------	---------------	-------------	------------	-----------------	---------------



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 : Chèvre 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 Gôûter-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.