Les Cuisines du Faucigny

Nous vous souhaitons un bon appétit !

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

Menus Personnes âgées - Midi

Décembre 2026

	Lundi 30 novembre	A*	Mardi 1er décembre	A*	Mercredi 2 décembre	A*	Jeudi 3 décembre	A*	Vendredi 4 décembre	A*	Samedi 5 décembre	A*	Dimanche 6 décembre	A*
49 Semaine	Salade de lentilles Chipolatas au jus Purée de courge Comté Fruit de saison	10 7|9|10 7 7	Carottes râpées Merlu sauce aneth Pâtes / haricots verts Bûche du pilat Purée de pêche	10 2|5|7 1|3|7 7 7	Salade de betteraves Rôti de porc sauce poivre Roëstis de légumes Saint-nectaire Fromage blanc aux fruits	10 7|9|10 7|9 7 7	Potage Boulettes de bœuf sauce crème Riz aux petits légumes Tartare Yaourt chocolat local	7|9 3|7 7|9 7 7	Œufs mayonnaise Escalope de dinde sauce champignons Frites Magland ehpad Pommes de terre grenailles St herbleu pv Charlotte	3|7 7 7 7 1|3|7	Salade de cocos blancs aux gésiers Émincé de lapin a la moutarde Poêlée de légumes Farfalles Tomme Brioche perdue crème anglaise	10 7,9,10 7,9 1,3,7 7 1,3,7	Terrine de campagne Dos de cabillaud sauce crème citron Poêlée champêtre Pomme duchesse St paulin Tropézienne	10 2,5,7 7,9 3,7 7 1,3,7
50 Semaine	Lundi 7 décembre	A*	Mardi 8 décembre MENU SAVOYARD	A*	Mercredi 9 décembre	A*	Jeudi 10 décembre	A*	Vendredi 11 décembre	A*	Samedi 12 décembre	A*	Dimanche 13 décembre	A*
	Mortadelle et cornichons Émincé de dinde sauce champignon Épinards Riz Meule de savoie Crème au caramel	7 7|9|10 7 7 7 3|7	Rosette et cornichons Cervelas ehpad Croziflette Mâche Tarte myrtilles	7|9 1|3|7 10 1|3|7	Potage Rôti de porc sauce à l'ancienne Choux romanesco Riz Cantal Yaourt nature sucré	7|9 7|9|10 7 7 7 7	Macédoine Colin sauce ciboulette Polenta Jeunes carottes Abondance Fruits	3|7|9 2|5|7 1|7 7 7	Salade verte dés de fromage Macaronis Bolognaise Râpé Camembert portion Éclair vanille	10 1|3|7 7|9 7 7 1|3|7	Terrine de poisson/mayonnaise Saucisse de morteau Choux de bruxelles Pommes rissolées Tomme de chèvre Tartes aux pommes rhubarbes	2,3,5,7 3,7,9 7 7 7 1,3,7	Jambon blanc aux herbes/cornichons Steak de veau sauce aux poivres Ratatouille niçoise Tagliatelles Camembert Mille feuille	7,9,10 7,9,10 7,9 1,3,7 7 1,3,7
51 Semaine	Lundi 14 décembre	A*	Mardi 15 décembre	A*	Mercredi 16 décembre	A*	Jeudi 17 décembre	A*	Vendredi 18 décembre	A*	Samedi 19 décembre REPAS FAMILLE	A*	Dimanche 20 décembre	A*
	Potage Tripes Pomme vapeur Fourme Yaourt au coulis de fruits	7|9 7|9|10 7 7 7	Œufs mayonnaise Estouffade de bœuf Gratin de courges et pommes de terre Cantal Crème vanille	3|7 7|9|10 7 7 7	Salade de betteraves Brandade de poisson Salade verte Coulomiers Fruits de saison	10 3|5|7 10 7	Carottes râpées Quenelles sauce curry Haricots beurre Riz Tomme Tarte citron	10 2|3|5|7 7 7 7 1|3|7	Saucisson à l'ail, cornichons Steak haché de veau sauce tomate Poêlée de légumes avec féculent Abondance Fruits de saison	9 7|9 7|9 7	Foie Gras et confiture de figue Fondant de chapon aux cèpes Sauce crème Poêlée d'autrefois Gratin dauphinois à la truffe noir Duo de fromages Dessert fournis par ehpad	3,7 1,3,7,10 7,10 7 7 1,3,7	Terrine de campagne cornichons Saucisse aux choux Endives poêlées Purée de pommes de terre Chèvre cendré Tarte myrtilles	3,7,9 7 7 7 7 1,3,7
52 Semaine	Lundi 21 décembre	A*	Mardi 22 décembre	A*	Mercredi 23 décembre	A*	Jeudi 24 décembre	A*	Vendredi 25 décembre MENU DE NOËL	A*	Samedi 26 décembre	A*	Dimanche 27 décembre	A*
	Potage Couscous jus ++ Bœuf/poulet Semoule Meule de savoie Fruits	7|9 7|9 7 1|3|7 7	Salade de choux-fleurs sauce gribiche Jambon Pâtes + râpé Carottes Édam Yaourt fruit local	3|10 7|9|10 1|3|7 7 7 7	Maquereaux au vin blanc Hachis parmentier Salade Tomme blanche Compote de fruits locaux	2|5|7|9 7|9 10 7	Salade de betteraves Poisson pané quartier de citron Choux romanesco béchamel Riz Maroilles Tarte aux pommes normandes	10 5|7 3|7 7 7 1|3|7	Foie gras et confiture d'oignons Fondant de volaille farcie aux marrons Pressé de pommes de terre aux champignons Poêlée ardéchoise Duo de fromages Spirale coco passion crème anglaise	7|10 1|7|10 1|7|11 7 7 1|3|7	Rillette de porc/cornichons Saumon sauce aneth Haricots verts Pâtes Ossau iraty Tarte bourdaloue	7,9 2,5,7 7 1,3,7 7 1,3,7	Macédoine mayonnaise Boudin noir Pomme cuite Pomme rissolées Comté Flan pâtissier	3,7 7,9 7 7 7 1,3,7
01 Semaine	Lundi 28 décembre	A*	Mardi 29 décembre	A*	Mercredi 30 décembre	A*	Jeudi 31 décembre	A*	Vendredi 1er janvier MENU NOUVEL AN	A*	Samedi 2 janvier	A*	Dimanche 3 janvier	A*
	Salade de lentilles Chipolatas au jus Purée de courge Comté Fruit de saison	10 7|9|10 7 7	Carottes râpées Merlu sauce aneth Pâtes / haricots verts Bûche du pilat Purée de pêche	10 2|5|7 1|3|7 7 7	Salade de betteraves Rôti de porc sauce poivre Roëstis de légumes Saint-nectaire Fromage blanc aux fruits	10 7|9|10 3|7|9 7 7	Potage Boulettes de veau sauce crème Riz aux petits légumes Tartare Yaourt chocolat local	7|9|10 3|7 7|9 7 7	Boudin blanc pomme cuite Civet de cerf aux griottes Poêlée saint-sylvestre Pommes de terre grenailles Duo de fromages Délice 3 sommets Crème anglaise	7 1|3|7|10 7 7 7 1|3|7	Salade de cocos blancs aux gésiers Émincé de lapin a la moutarde Poêlée de légumes Farfalles Tomme Brioche perdue crème anglaise	10 7,9,10 7 1,3,7 7 1,3,7	Terrine de campagne Dos de cabillaud sauce crème citron Poêlée champêtre Pomme duchesse Brie Tropézienne	10 2,5,7 7,9 7 7 1,3,7

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 : 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 Beaudelin » 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.

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