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 des écoles — Décembre 2026

49	Lundi 30 novembre	A*	Mardi 1er décembre	A*	Mercredi 2 décembre	A*	Jeudi 3 décembre	A*	Vendredi 4 décembre	A*
Semaine					MENU VÉGÉTARIEN					
	Salade de lentilles	10	Carottes râpées	10	Salade de betteraves	10	Céleri	3|7|9	Salade verte	10
	Chipolatas au jus	7|9	Merlu sauce aneth	2|5|7	Croustillou courgettes (sauce barbecue)	1|3|7	Boulette de bœuf sauce crème	7|9|10	Cordon bleu (ketchup)	1|7
	Purée de courge	7	Pâtes / haricots verts	1|3|7	Rœstis de légumes	7	Riz aux petits légumes	1|7|9	Pommes de terre grenailles	7
	Comté	7	Fromage râpé	7	Fromage blanc aux fruits	7	Tartare	7	Brocolis	7
	Fruit de saison		Purée de pêche	7			Compote de poires	7	St Herbleu PV	7
									Charlotte	1|3|7

50	Lundi 7 décembre	A*	Mardi 8 décembre	A*	Mercredi 9 décembre	A*	Jeudi 10 décembre	A*	Vendredi 11 décembre	A*
Semaine			MENU SAVOYARD						MENU VÉGÉTARIEN	
	Mortadelle et cornichons	7	Salade verte croûtons Beaufort	3|7	Potage	7|9	Salade de pomme de terre	10	Salade d'haricots verts	3|7|10
	Émincé de dinde sauce champignons	7|9|10	Croziflette	1|3|7	Rôti de porc sauce à l'ancienne	7|9|10	Colin sauce ciboulette	2|5|7	Macaronis	1|3|7
	Épinards	7	Tarte aux myrtilles	1|3|7	Chou romanesco	7	Polenta	1|7	Bolognaise VG	7|9
	Riz	7			Riz	7	Jeunes carottes	7	Râpé	7
	Meule de Savoie	7			Yaourt nature sucré	7	Abondance	7	Éclair vanille	1|3|7
	Crème au caramel	3|7					Fruits			

51	Lundi 14 décembre	A*	Mardi 15 décembre	A*	Mercredi 16 décembre	A*	Jeudi 17 décembre	A*	Vendredi 18 décembre	A*
Semaine	MENU VÉGÉTARIEN						REPAS DE NOËL			
	Potage	7|9	Œuf mayonnaise	3|7|10	Macédoine	10	Salade de gambas à la mandarine	2|3|5|7|8	Salade de lentilles	10
	Riz	7|9|10	Estouffade de bœuf	7|9|10	Brandade de poisson	2|3|5|7	Rôti de chapon farci	7|9|10	Steak haché de veau sauce tomate	7|9|10
	Lentilles dés de carottes	7|9|10	Gratin de courges et Pommes de terre	7	Coulommiers	7	Sauce crème	7|10	Poêlée de légumes avec féculent	7|9
	Fourme	7	Crème dessert vanille	7	Fruits de saison		Pom'croquettes	1|3|7	Kiri	7
	Yaourt au coulis de fruits	7					Poêlée de légumes hivernale	7	Fruits de saison	
							Fromage	7		
							Bûche pâtissière ind chocolat	1|3|7		
							Sachet de chocolat et clémentines			

52	Lundi 21 décembre	A*	Mardi 22 décembre	A*	Mercredi 23 décembre	A*	Jeudi 24 décembre	A*	Vendredi 25 décembre	A*
Semaine			MENU VÉGÉTARIEN							
	Salade de haricots verts	10	Salade de chou-fleur sauce gribiche	3|10	Potage	7|9	Salade de betteraves	10		
	Couscous	1|7	Jambon VG	7|9|10	Hachis parmentier	3|7	Poisson pané quartier de citron	5|7		
	Bœuf/poulet	7|9	Pâtes + râpé	1|3|7	Tomme blanche	7	Chou romanesco béchamel	3|7	FERME	
	Semoule	1|3|7	Carottes	7	Compote de fruits	7	Riz	7		
	Meule de Savoie	7	Yaourt fruit local	7			Tarte normande	1|3|7		
	Fruits									

01	Lundi 28 décembre	A*	Mardi 29 décembre	A*	Mercredi 30 décembre	A*	Jeudi 31 décembre	A*	Vendredi 1er janvier	A*
Semaine					MENU VÉGÉTARIEN					
	Salade de lentilles	10	Carottes râpées	10	Salade de betteraves	10	Céleri	3|7		
	Chipolatas au jus	7|9|10	Merlu sauce aneth	2|5|7	Croustillou courgettes (sauce barbecue)	1|3|7	Boulette de veau sauce crème	3|7		
	Purée de courge	7	Pâtes / haricots verts	1|3|7	Rœstis de légumes	7|9	Riz aux petits légumes	7|9	FERME	
	Comté	7	Fromage râpé	7	Fromage blanc aux fruits	7	Tartare	7		
	Fruit de saison		Purée de pêche	7			Compote de poires	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 - CÉLERI	10 - MOUTARDE	11 - SÉSAME	12 - LUPIN	13 - MOLLUSQUES	14 - SULFITES