



## Nous vous souhaitons un bon appétit !

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

### Menu des crèches

Semaine	32		33		34		35			
	Lundi 4 août	A*	Mardi 5 août	A*	Mercredi 6 août	A*	Jeudi 7 août	A*	Vendredi 8 août	A*
Semaine	Salade de champignons	3/7/9/10	Concombres	7/9/10	Betteraves	10	Tomate	10	Taboulé	1/3/6/7/9/10
	Émincé de poulet	1/3/6/7/9/14	Merlu	1/5/6/7/9/14	Boulettes bœuf	1/3/6/7/9/14	Omelette	3/7	Jambon blanc	
	Gratin de choux et pommes de terre	1/1/7/9/14	Épinards	7/9	Haricots plats	7/9	Poêlée de légumes	7/9	Carottes	7/9
	Tomme	7	Riz	1/7	Tortis	1/3/6/7	Pommes de terre grenailles	1/3/6/7/8/9	Lentilles	1/3/6/7/9/10/14
				Cantal	7	St-nectaire	7	Kiri	7	
				Fruit	1/3/7/8	Compote de poire		Fruit		
Semaine	Lundi 11 août	A*	Mardi 12 août	A*	Mercredi 13 août	A*	Jeudi 14 août	A*	Vendredi 15 août	A*
	Betteraves	10	Pastèque		Tomate vinaigrette	10	Radis		<b>Férié</b>	
	Quenelle sauce aurore	1/2/3/5/7/9/14	Émincé volaille	1/3/7/9/10/14	Rôti de porc	1/3/7/9/10/14	Hoki	1/3/5/7/9/14		
	Haricots verts	7/9	Duo de carottes	7/9	Purée de courges	1/6/7/9	Courgettes	7/9		
	Riz	1/7	Pomme noisette	1/3/7/1	Petit pois		Gratin pommes de terre	1/7/8		
	Boursin	7	Brie	7	Comté	7	Meule	7		
	Fruit		Purée de coing		Fruits		Purée de pêche			
Semaine	Lundi 18 août	A*	Mardi 19 août	A*	Mercredi 20 août	A*	Jeudi 21 août	A*	Vendredi 22 août	A*
	Melon		Concombres	10	Salade de lentilles	1/3/7/9/10	Tomate	7/10	Coleslaw	1/3/6/7/9/10/14
	Escalope	1/3/6/7/9/10/14	Raviolis de légumes	1/3/7/9	Jambon blanc	1/3/7/9/10/14	Colin	1/3/5/6/9/10/14	Bœuf	10/14
	Carottes	7/9	Purée de bocolis	1/7/9	Haricots beurre	7/9	Épinards	7/9	Ratatouille	7/9
	Coquillettes	1/3/6/7	Kiri		Céréales	1/6/7	Purée de pommes de terre	1/7/14	Riz	1/7
	Abondance	7	Fruit	7	Comté	7/1	St-nectaire	7	Brie	7
	Purée de fraise				Fruits		Purée de pomme		Purée de coing	
Semaine	Lundi 25 août	A*	Mardi 26 août	A*	Mercredi 27 août	A*	Jeudi 28 août	A*	Vendredi 29 août	A*
	Tomate	10	Céleri rémoulade	1/3/6/7/9/10/14	Betteraves	10	Pastèque		Concombres	7/9/10
	Hoki	1/3/5/6/7/9/14	Boulettes d'agneau	1/3/6/7/9/10/14	Bolognaise	1/3/6/7/9	Jambon blanc		Omelette	3/7
	Petit pois	7/9	Légumes couscous		Purée de courgettes	7/9	Purée de 3 légumes	7/9	Jardinière	7/9
	Carottes		Semoule	1/6/10	Spaghettis	1/3/6/7	Purée de patates douces	7/9	Riz	1/7
	Meule	7	Tomme blanche	7	St paulin	7	St moret	7	Abondance	7
	Fruit		Purée de coing		Purée de pomme		Purée de poire		Fruit	

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 : 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 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.



## 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

Menus du mois de août 2025

32	Lundi 4 août	A*	Mardi 5 août	A*	Mercredi 6 août	A*	Jeudi 7 août	A*	Vendredi 8 août	A*
Semaine	Émincé de poulet		Merlu	5	Boulettes de bœuf	1/6/7/9/10	Omelette	3/7	Jambon blanc	
	Purée de choux fleurs	7/9	Purée d'épinards	7/9	Purée d'haricots verts	7/9	Purée aux 3 légumes	7/9	Purée de céleri	7/9
	Semoule fine	1/6/7	Purée de pommes de terre	1/7/14	Purée de pommes de terre	1/7/14	Purée de pommes de terre	1/7/14	Purée de pommes de terre	1/7/14
	Yaourt nature	7	Fromage blanc	7	Petit suisse	7	Yaourt	7	Fromage blanc	7
	Purée de pêche		Purée de fraise		Purée de pomme		Purée de poire		Purée de banane	
33	Lundi 11 août	A*	Mardi 12 août	A*	Mercredi 13 août	A*	Jeudi 14 août	A*	Vendredi 15 août	A*
Semaine	Steak haché		Émincé volaille		Rôti de porc	1/3/7/9/10	Hoki	5	<b>Férié</b>	
	Purée d'haricots verts	7/9	Purée de carottes	7/9	Purée de courges	7/9	Purée de courgettes	7/9		
	Purée de pommes de terre	1/7/14	Purée de pommes de terre	1/7/14	Purée de petit pois	1/7/14	Purée de pommes de terre	1/7/14		
	Yaourt nature	7	Fromage blanc	7	Petit suisse	7	Yaourt nature	7		
	Purée de poire		Purée de coing		Purée de pomme		Purée de pêche			
34	Lundi 18 août	A*	Mardi 19 août	A*	Mercredi 20 août	A*	Jeudi 21 août	A*	Vendredi 22 août	A*
Semaine	Escalope de dinde		Steak haché		Jambon blanc		Colin	5	Bœuf nature	
	Purée de carottes	7/9	Purée de bocolis	7/9	Purée d'haricots verts	7/9	Purée d'épinards	7/9	Purée aux 3 légumes	7/9
	Purée de pommes de terre	1/7/14	Semoule fine	1/6/7	Purée de pommes de terre	1/7/14	Purée de pommes de terre	1/7/14	Purée de pommes de terre	1/7/14
	Yaourt nature	7	Petit suisse	7	Fromage blanc	7	Yaourt nature	7	Fromage blanc	7
	Purée de fraise		Purée de pêche		Purée de banane		Purée de pomme		Purée de coing	
35	Lundi 25 août	A*	Mardi 26 août	A*	Mercredi 27 août	A*	Jeudi 28 août	A*	Vendredi 29 août	A*
Semaine	Hoki	5	Boulettes d'agneau	1/6/7/9/10	Boulettes de bœuf	1/6/7/9/10	Jambon blanc		Omelette	3/7
	Purée de carottes	7/9	Purée d'haricots verts	7/9	Purée de courgettes	7/9	Purée aux 3 légumes	7/9	Purée d'épinards	7/9
	Purée de petit pois	1/7/14	Semoule	1/6/7	Purée de pommes de terre	1/7/14	Purée pommes de terre	1/7/14	Purée de pommes de terre	1/7/14
	Fromage blanc	7	Yaourt nature	7	Petit suisse	7	Yaourt nature	7	Petit suisse	7
	Purée de banane		Purée de coing		Purée de pomme		Purée de poire		Purée de pêche	

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 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.