



Menu des crèches

Nous vous souhaitons un bon appétit !

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

Semaine	14		15		16		17		18	
	Lundi 31 mars	A*	Mardi 1er avril	A*	Mercredi 2 avril	A*	Jeudi 3 avril	A*	Vendredi 4 avril	A*
Semaine	Salade de pâtes	1/6/7/9/10	Betteraves		Concombres	10	Carottes râpées	10	Macédoine	1/3/6/7/9/10/14
	Sauté de porc	1/3/7/9/10/14	Boulettes de bœuf	10	Merlu sauce dugléré	1/3/6/7/9/14	Bolognaise	1/3/6/7/9	Rôti de dinde	1/3/6/7/9/10/14
	Haricots verts	7/9	Courgettes	7/9	Gratin de blettes et pommes de terre	1/7/9	Purée de choux fleurs	7/9	Épinards	7/9
	Polenta	1/7	Riz	7	St Paulin	7	Macaronis	1/3/6/7	Éblys	1/6/7/11
	Camembert	7	Bûchette de chèvre	7	Fruits		Abondance	7	Tartare	7
	Purée de pommes		Fruits				Fruit		Tarte aux pommes	1/3/7/8
Semaine	15		16		17		18		19	
	Lundi 7 avril	A*	Mardi 8 avril	A*	Mercredi 9 avril	A*	Jeudi 10 avril	A*	Vendredi 11 avril	A*
	Salade de lentilles	1/3/7/9/10	Tomates	10	Céleri rémoulade	1/3/6/7/9/10	Salade d'haricots verts	9/10	Betteraves	10
	Sauté de dinde sauce colombo	1/3/6/7/9/10/11/14	Carbonara de thon	1/3/5/7/9/10/14	Rôti porc et jus	1/3/6/7/9/10/14	Steak haché	1/3/6/7/9	Hoki sauce nantaise	1/3/5/6/7/9/10/14
Ratatouille	7/9	Purée de brocolis	7/9	Carottes	7/9	Roëstis	1/3/7	Purée de courgettes	1/7/9/14	
Purée de patates douces	1/7	Spaghettis	1/3/7	Purée de petits pois	1/3/7/9	Brie	7	et pommes de terre		
Abondance	7	Tomme blanche	7	Tomme	7	Purée de poires		St Môret	7	
	Fruits	Purée de fraises		Fruits				Fruit		
Semaine	16		17		18		19		20	
	Lundi 14 avril	A*	Mardi 15 avril	A*	Mercredi 16 avril	A*	Jeudi 17 avril	A*	Vendredi 18 avril	A*
	Salade de pommes de terre	3/7/9/10/14	Tomates	10	Radis	7/10	Betteraves	10	Coleslaw	1/3/6/7/9/10/14
	Boulettes de veau	1/3/6/7/9/10/11/14	Rôti de porc	1/3/6/7/9/10/14	Raviolis	1/3/7/9	Merlu	1/3/6/7/9/14	Bœuf bourguignon	1/3/6/7/9/14
Légumes couscous	7/9	Haricots beurre	7/9	Épinards	7/9	Courgettes	7/9	Gratin de pommes de terre		
Semoule	1/6/7/11	Lentilles	1/6/7/9/10	St Nectaire	7	Polenta	1/7	et choux fleurs	1/7/9	
Camembert	7	Comté	7	Fruit		Kiri	7	Brie	7	
	Compote	Fruit				Purée de pêches		Fruit		
Semaine	17		18		19		20		21	
	Lundi 21 avril	A*	Mardi 22 avril	A*	Mercredi 23 avril	A*	Jeudi 24 avril	A*	Vendredi 25 avril	A*
	Férié		Concombres	10	Betteraves	10	Macédoine	10	Salade de carottes	10
			Chili	1/3/6/7/9/10/11/14	Quenelle	1/2/3/5/7/9/10/11/14	Crêpe	1/3/7/10	Colin	1/3/5/7/8
		Courgettes	7/9	Épinard	7/9	Haricots plats	7/9	Choux romanesco	7/9	
		Riz	1/7	Céréales gourmandes	1/6/7	St Paulin	7	Coquillettes	1/3/6/7	
		Cantal	7	Edam	7	Fruit		Tartare	7	
		Fruit		Purée de pêches				Fruit		
Semaine	18		19		20		21		22	
	Lundi 28 avril	A*	Mardi 29 avril	A*	Mercredi 30 avril	A*	Jeudi 1er mai	A*	Vendredi 2 mai	A*
	Céleri	1/3/6/7/10/14	Tomates	10	Macédoine	1/3/6/7/9/10/14	Férié		Salade de riz	1/3/6/7/9/10
	Sauté dinde sauce crème	1/3/7/10/14	Rôti de porc	1/3/6/7/9/10/14	Steak haché sauce champignons	1/3/6/7/9/10/14			Escalope	1/3/6/7/9/10/14
Carottes	7/9	Duo de courgettes	7/9	Ratatouille				Haricots verts	7/9	
Gratin dauphinois	7/8/9	Coquillettes	1/3/7	Semoule	1/6/7			Pommes de terre rissolées	7	
Comté	7	St paulin	7	Brie				Tomme	7	
	Fruit	Purée de pêches		Fruits				Compote de fruits		

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 Chalonge, 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.



Menu des bébés

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 avril 2025	Semaine	14	Lundi 31 mars	A*	Mardi 1er avril	A*	Mercredi 2 avril	A*	Jeudi 3 avril	A*	Vendredi 4 avril	A*
		Porc nature		Boulettes de bœuf	1/6/7/9/10	Merlu nature	5	Steak haché		Rôti de dinde	1/3/7/9/10	
		Purée d'haricots verts	7/9	Purée de courgettes	7/9	Purée de céleri	7/9	Purée de choux fleurs	7/9	Purée d'épinards	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	Petit suisse	7	Fromage blanc	7	Yaourt nature	7	Fromage blanc	7	
		Purée de pommes		Purée de coings		Purée de pêches		Purée de poires		Purée de fraises		
		15	Lundi 7 avril	A*	Mardi 8 avril	A*	Mercredi 9 avril	A*	Jeudi 10 avril	A*	Vendredi 11 avril	A*
Sauté de dinde		Colin	5	Rôti porc	1/3/7/9/10	Steak haché		Hoki	5			
Purée courge	7/9	Purée de brocoli	7/9	Purée de carottes	7/9	Purée de 3 légumes	7/9	Purée de courgettes	7/9			
Purée pommes de terre	1/7/14	Semoule fine	1/6/7	Purée de petit pois	7/9	Purée de pommes de terre	1/7/14	Purée de pommes de terre	1/7/14			
Petit suisse	7	Fromage blanc	7	Yaourt	7	Petit suisse	7	Fromage blanc	7			
Purée de pommes		Purée de fraises		Purée de pêches		Purée de poires		Purée de coings				
		16	Lundi 14 avril	A*	Mardi 15 avril	A*	Mercredi 16 avril	A*	Jeudi 17 avril	A*	Vendredi 18 avril	A*
Boulette de veau	1/6/7/9/10	Rôti de porc	1/3/7/9/10	Rôti de dinde	1/3/7/9/10	Merlu	5	Bœuf nature				
Purée de céleri	7/9	Purée d'haricots vert	7/9	Purée d'épinardss	7/9	Purée de courgettes	7/9	Purée chou fleur	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 petit pois	7/9	Purée de pommes de terre	1/7/14			
Petit suisse	7	Yaourt nature	7	Fromage blanc	7	Yaourt nature	7	Petit suisse	7			
Purée de poires		Purée de pommes		Purée de coings		Purée de pêches		Purée fraises				
		17	Lundi 21 avril	A*	Mardi 22 avril	A*	Mercredi 23 avril	A*	Jeudi 24 avril	A*	Vendredi 25 avril	A*
Férié		Boulettes de bœuf	1/6/7/9/10	Escalope		Steak haché		Colin	5			
		Purée de courgettes	7/9	Purée d'épinards	7/9	Purée d'haricots vert	7/9	Purée de courges	7/9			
		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	Yaourt nature	7	Fromage blanc	7			
		Purée de coings		Purée de pêches		Purée de poires		Purée de fraises				
		18	Lundi 28 avril	A*	Mardi 29 avril	A*	Mercredi 30 avril	A*	Jeudi 1er mai	A*	Vendredi 2 mai	A*
Sauté dinde	1/3/7/9/10	Rôti de porc		Steak haché		Férié		Escalope de dinde				
Purée de carottes	7/9	Purée de courgettes	7/9	Purée aux 3 légumes	7/9			Purée d'haricots verts	7/9			
Purée de pommes de terre	1/7/14	Purée de pommes de terre	1/7/14	Semoule fine	1/6/7			Purée de pommes de terre	1/7/14			
Yaourt nature	7	Petit suisse	7	Fromage blanc	7			Petit suisse	7			
Purée de pommes		Purée de pêches		Purée de bananes				Purée de fraises				

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
---------------------------	-----------------------	---------------	----------	--------------	--------------	----------	----------	--------------------	------------	---------------	-------------	------------	-----------------	---------------

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 : Chèvreirie 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.