



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

Menus du mois de février 2025	Semaine	6	Lundi 3 février	A*	Mardi 4 février	A*	Mercredi 5 février	A*	Jeudi 6 février	A*	Vendredi 7 février	A*
		Coleslaw	1/3/6/7/9/10/14	Macédoine	1/3/6/7/9/10/14	Potage	7/9	Salade piémontaise	1/3/6/7/9/10/14	Salade haricots verts	9/10	
		Quenelle	1/2/3/5/7	Sauté de porc	1/4/6/7/8/9/10/11/14	Hachi parmentier	1/3/7/9/14	Merlu huile d'olive	5	Bourguignon	1/3/7/9/14	
		Poêlée de légumes	7/9	Gratin de choux fleurs et pommes de terre	1/3/7/9	Purée de céleri	7/9	Épinards	7/9	Purée de carottes		
		Riz	1/7	Bûche de chèvre	7	Camembert	7	Polenta	1/7	Coquillettes	1/3/6/7	
		Brie	7	Purée de poires		Fruit		Tomme	7	St-Nectaire	7	
		Fruit						Crêpes	1/3/7/8	Fruit		
		7	Lundi 10 février	A*	Mardi 11 février	A*	Mercredi 12 février	A*	Jeudi 13 février	A*	Vendredi 14 février	A*
		Salade éblys	1/3/6/7/9/10	Carottes râpées	10	Concombre	10	Velouté de légumes	7/9	Betteraves	10	
		Steak de veau	1/3/7/9/10	Hoki	1/2/3/5/6/7/9/14	Rôti de porc	1/3/6/7/9/10/14	Croziflettes	1/3/7/9	Boulettes de veau	1/3/6/7/9/14	
Purée de courges	7/9	Haricots	7/9	Roëstis de légumes	1/3/7/9	Purée de céleri	7/9	Petit pois				
Semoule fine	1/6/7	Riz	1/7	Fromage blanc	7	Yaourt nature	7	Carottes	1/6/7/9			
Comté	7	Bûchette de chèvre	7	Fruit		Tarte aux myrtilles	1/3/7/8	Carré liguel	7			
Fruit		Compote de poires						Fruit				
8	Lundi 17 février	A*	Mardi 18 février	A*	Mercredi 19 février	A*	Jeudi 20 février	A*	Vendredi 21 février	A*		
Salade haricots vert	9/10	Concombre	10	Céleri rémoulade	1/3/6/7/9/10/14	Macédoine	1/3/6/7/9/10/14	Betteraves	10			
Émincé dinde	1/3/7/9/10/14	Tartiflette	1/7/9	Omelette	1/3/7/9/10/14	Colin	1/2/3/5/6/7/8/9/10/11/13	Bolnais	1/3/6/7/9/14			
Épinards	7/9	Purée de courgettes	7/9	Choux romanesco	7/9	Purée de panais	7/9	Purée de céleri	7/9			
Céréales	1/6/8/9/10/11/12	Yaourt nature	7	Polenta	1/7	Pommes vapeur	7	Macaronis	1/3/6/7			
Meule	7	Purée de poires		Cantal	7	Abondance	7	Chanteneige	7			
Fruit				Fruit	7	Fruit		Purée de pommes				
9	Lundi 24 février	A*	Mardi 25 février	A*	Mercredi 26 février	A*	Jeudi 27 février	A*	Vendredi 28 février	A*		
Tomate	10	Potage	7/9	Taboulé	1/6/7/9/10	Salade de concombres	10	Choux rouge	10			
Rôti de dinde	1/3/6/7/9/10/14	Brandade	1/5/7/9/10/14	Estouffade	1/3/6/7/9/10/14	Quenelle sauce curry	1/2/3/5/7/8/9/10/11/14	Steak de veau	1/3/6/7/9/10/14			
Carottes	7/9	Purée d'haricots	7/9	Gratin de courges	1/3/7/9	Haricots beurre	7/9	Poêlée de légumes et féculent	1/3/6/7/9/10/14			
Lentilles	1/6/7/9/10	Coulomier	7	Purée de pommes de terre	1/7/14	Riz	1/7	Abondance				
Meule	7	Fruit		Meule	7	Tomme	7	Fruits				
Purée de bananes				Fruit	7	Purée de pêches						

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 Gôuter-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 février 2025	Semaine	6	Lundi 3 février	A*	Mardi 4 février	A*	Mercredi 5 février	A*	Jeudi 6 février	A*	Vendredi 7 février	A*
		Escalope		Porc nature		Steak haché		Merlu nature		Bœuf nature		
		Purée de légumes verts	7/9	Purée de choux fleurs	7/9	Purée de céleri	7/9	Purée d'épinards	5	Purée de carottes	7/9	
		Purée de petit pois	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	Semoule fine	1/6/7	
Fromage blanc	7	Petit suisse	7	Yaourt nature	7	Fromage blanc	7	Petit suisse	7			
Purée de bananes		Purée de poires		Purée de pêches		Purée de pommes		Purée de coings				
7	Lundi 10 février	A*	Mardi 11 février	A*	Mercredi 12 février	A*	Jeudi 13 février	A*	Vendredi 14 février	A*		
Steak de veau		Hoki nature	5	Rôti de porc	1/3/7/9/10	Colin	5	Boulettes de veau	1/6/7/9/10			
Purée de courges	7/9	Purée d'haricots	7/9	Purée 3 légumes	7/9	Purée de céleri	7/9	Purée de carottes	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 petit pois	7/9			
Yaourt nature	7	Petit suisse	7	Fromage blanc	7	Yaourt nature	7	Petit suisse	7			
Purée de poire		Purée de pêche		Purée de coing		Purée de banane		Purée de pommes				
8	Lundi 17 février	A*	Mardi 18 février	A*	Mercredi 19 février	A*	Jeudi 20 février	A*	Vendredi 21 février	A*		
Émincé dinde		Jambon blanc		Omelette	3/7	Colin	5	Steak haché				
Purée d'épinards	7/9	Purée de courgettes	7/9	Purée de choux fleurs	7/9	Purée de courges	7/9	Purée de céleri	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	Purée de pommes de terre	1/7/14			
Fromage blanc	7	Yaourt nature	7	Petit suisse	7	Yaourt nature	7	Fromage blanc	7			
Purée de fraises		Purée de poires		Purée de pêches		Purée de coings		Purée de pommes				
9	Lundi 24 février	A*	Mardi 25 février	A*	Mercredi 26 février	A*	Jeudi 27 février	A*	Vendredi 28 février	A*		
Rôti de dinde	1/3/7/9/10	Colin	5	Bœuf nature		Merlu	5	Steak de veau				
Purée de carottes	7/9	Purée d'haricots	7/9	Purée de courges	7/9	Purée d'épinards	7/9	Purée de brocolis	7/9			
Purée de petit pois	7/9	Purée de pommes de terre	1/7/14	Purée de pommes de terre	1/7/14	Semoule fine	1/7/14	Purée de pommes de terre	1/7/14			
Yaourt nature	7	Petit suisse	7	Fromage blanc	7	Yaourt nature	7	Petit suisse	7			
Purée de bananes		Purée de fraises		Purée de coings		Purée de pêches		Purée de pommes				

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 : 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 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.