



## 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	1/2/3/5/6/7/9/10/11/13	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		7		8		9			
		Lundi 3 février	A*	Mardi 4 février	A*	Mercredi 5 février	A*	Jeudi 6 février	A*	Vendredi 7 février	A*
		Escalope Purée de légumes verts Purée de petit pois Fromage blanc Purée de bananes	7/9 7/9 7	Porc nature Purée de choux fleurs Purée de pommes de terre Petit suisse Purée de poires	7/9 1/7/14 7	Steak haché Purée de céleri Purée de pommes de terre Yaourt nature Purée de pêches	7/9 1/7/14 7	Merlu nature Purée d'épinards Purée de pommes de terre Fromage blanc Purée de pommes	5 7/9 1/7/14 7	Bœuf nature Purée de carottes Semoule fine Petit suisse Purée de coings	7/9 1/6/7 7
		Steak de veau Purée de courges Semoule fine Yaourt nature Purée de poire	7/9 1/6/7 7	Hoki nature Purée d'haricots Purée de pommes de terre Petit suisse Purée de pêche	5 7/9 1/7/14 7	Rôti de porc Purée 3 légumes Purée de pommes de terre Fromage blanc Purée de coing	1/3/7/9/10 7/9 1/7/14 7	Colin Purée de céleri Purée de pommes de terre Yaourt nature Purée de banane	5 7/9 1/7/14 7	Boulettes de veau Purée de carottes Purée de petit pois Petit suisse Purée de pommes	1/6/7/9/10 7/9 7/9 7
Émincé dinde Purée d'épinards Purée de pommes de terre Fromage blanc Purée de fraises	7/9 1/7/14 7	Jambon blanc Purée de courgettes Purée de pommes de terre Yaourt nature Purée de poires	7/9 1/7/14 7	Omelette Purée de choux fleurs Purée de pommes de terre Petit suisse Purée de pêches	3/7 7/9 1/7/14 7	Colin Purée de courges Purée de pommes de terre Yaourt nature Purée de coings	5 7/9 1/7/14 7	Steak haché Purée de céleri Purée de pommes de terre Fromage blanc Purée de pommes	7/9 1/7/14 7		
Rôti de dinde Purée de carottes Purée de petit pois Yaourt nature Purée de bananes	1/3/7/9/10 7/9 7/9 7	Colin Purée d'haricots Purée de pommes de terre Petit suisse Purée de fraises	5 7/9 1/7/14 7	Bœuf nature Purée de courges Purée de pommes de terre Fromage blanc Purée de coings	7/9 1/7/14 7	Merlu Purée d'épinards Semoule fine Yaourt nature Purée de pêches	5 7/9 1/7/14 7	Steak de veau Purée de brocolis Purée de pommes de terre Petit suisse Purée de pommes	7/9 1/7/14 7		

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.