



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 janvier 2026	2	Lundi 5 janvier	A*	Mardi 6 janvier	A*	Mercredi 7 janvier	A*	Jeudi 8 janvier	A*	Vendredi 9 janvier	A*
	Sémaine	Salade de lentilles	1/3/6/7/9/10	Carottes râpées	10	Choux vinaigrette	10	Salade d'haricots verts	7/9/10	Velouté de légumes	7/9
		Steak de veau	1/3/7/9/10	Raviolis de saumon	1/3/5/7	Rôti de porc	1/3/6/7/9/10/14	Boulettes de veau sauce crème	1/3/6/7/9/10/14	Escalope de dinde	1/3/6/7/9/14
		Haricots plats	7/9	Purée de courges	7/9	Roëstis de légumes	1/3/7/9	Brocolis	7/9	Petit pois	
		Céréales	1/8/9/10/11/12	Bûche du pilat	7	St-nectaire	7	Riz	1/7	Carottes	1/6/7/9
		Comté	7	Compote poire		Fruit		Tartare	7	Carré liguel	7
		Fruit						Fruit		Galette des rois	1/3/6/7/8
	3	Lundi 12 janvier	A*	Mardi 13 janvier	A*	Mercredi 14 janvier	A*	Jeudi 15 janvier	A*	Vendredi 16 janvier	A*
	Sémaine	Betteraves	9/10	Céleri rémoulade	3/7/9/10	Concombres	7/9/10	Macédoine	1/3/6/7/9/10/14	Salade d'haricots verts	7/9/10
		Émincé dinde	1/3/7/9/10/14	Tartiflette	1/7/9	Omelette	1/3/7/9/10/14	Colin sauce ciboulettes	1/3/5/7/9/10/14	Bolognaise	1/3/6/7/9/14
		Épinards	7/9	Purée de courgettes	7/9	Choux romanesco	7/9	Jeunes carottes	7/9	Purée de céleri	7/9
		Céréales gourmandes	1/6/8/9/10/11/12	Yaourt nature	7	Riz	1/7	Polenta	1/7	Macaronis	1/3/6/7
		Meule	7	Purée de poires		Cantal	7	Abondance	7	Chanteneige	7
		Fruit				Fruit	7	Fruit		Purée de pommes	
	4	Lundi 19 janvier	A*	Mardi 20 janvier	A*	Mercredi 21 janvier	A*	Jeudi 22 janvier	A*	Vendredi 23 janvier	A*
	Sémaine	Potage	7/9	Concombres	7/9/10	Potage	7/9	Carottes râpées	10	Choux rouge	10
		Rôti de dinde	1/3/6/7/9/10/14	Estouffade de bœuf	1/3/6/7/9/10/14	Brandade de poisson	1/3/5/7/9/10/14	Quenelle	1/3/5/7/9/10/14	Steak de veau	1/3/6/7/9/10/14
		Carottes	7/9	Gratin de courges et pommes de terre	1/7/9	Purée d'haricots verts	7/9	Haricots beurre	7/9	Poêlée de légumes	1/3/6/7/9/10/14
		Lentilles	1/6/7/9/10	Cantal	7	Coulommiers	7	Riz	1/7	Et féculent	
		Meule	7	Fruit		Fruit	7	Tomme	7	Abondance	7
		Purée de bananes						Purée de pêches		Fruits	
	5	Lundi 26 janvier	A*	Mardi 27 janvier	A*	Mercredi 28 janvier	A*	Jeudi 29 janvier	A*	Vendredi 30 janvier	A*
	Sémaine	Salade de lentilles	1/3/7/9/10	Salade de choux fleurs	7/9/10	Potage	7/9	Betteraves	10	Macédoine	1/3/6/7/9/10/14
		Émincé dinde sauce moutarde	1/3/7/9/10/14	Sauté de porc sauce crème	1/3/6/7/9/10/14	Raviolis de bœuf	1/3/7/9	Colin nature	5	Steak haché	1/3/6/7/9/10/14
		Blettes	1/7/9	Nouilles chinoises	1/2/3/5/6/7/8/9/10/11	Épinards	7/9	Choux romanesco	1/3/7/9	Légumes couscous	8/9/10/11/14
		Gratin dauphinois	7/8/9	Edam	7	Tomme blanche	7	Pomme vapeur	7	Semoule couscous	1/6/7/11
		Meule	7	Fruits		Purée de pommes		Cantafrais	7	Bûche de chèvre	7
		Fruit						Purée de coings		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
---------------------------	-----------------------	---------------	----------	--------------	--------------	----------	----------	--------------------	------------	---------------	-------------	------------	-----------------	---------------



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 Beuadelin » pour nos clients à sallanches, et enfin «la boulangerie Gôter-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

Menus du mois de janvier 2026	2	Lundi 5 janvier	A*	Mardi 6 janvier	A*	Mercredi 7 janvier	A*	Jeudi 8 janvier	A*	Vendredi 9 janvier	A*
	Sema.ine	Steak de veau		Hoki nature	5	Rôti de porc	1/3/7/9/10	Boulettes de veau	1/6/7/9/10	Escalope de dinde	
		Purée d'haricots verts	7/9	Purée de courges	7/9	Purée de carottes	7/9	Purée de brocolis	7/9	Purée de carottes	7/9
		Semoule fine	1/6/7	Purée de pommes de terre	1/7/14	Semoule fine	1/6/7	Purée de pommes de terre	1/7/14	Purée de petit pois	7/9
		Yaourt nature	7	Petit suisse	7	Yaourt nature	7	Yaourt nature	7	Petit suisse	7
		Purée de poires		Purée de pêches		Purée de coings		Purée de bananes		Purée de pommes	
	Sema.ine	Lundi 12 janvier	A*	Mardi 13 janvier	A*	Mercredi 14 janvier	A*	Jeudi 15 janvier	A*	Vendredi 16 janvier	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 carottes	7/9	Purée de céleris	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	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	
	Sema.ine	Lundi 19 janvier	A*	Mardi 20 janvier	A*	Mercredi 21 janvier	A*	Jeudi 22 janvier	A*	Vendredi 23 janvier	A*
		Rôti de dinde		Bœuf nature	3/7	Colin	5	Merlu	5	Steak de veau	
		Purée de carottes	7/9	Purée de courges	7/9	Purée d'haricots verts	7/9	Purée d'épinards	7/9	Purée de brocolis	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
		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	
	Sema.ine	Lundi 26 janvier	A*	Mardi 27 janvier	A*	Mercredi 28 janvier	A*	Jeudi 29 janvier	A*	Vendredi 30 janvier	A*
		Émincé dinde		Omelette	3/7	Escalope de dinde	5	Colin	5	Steak haché	
		Purée de 3 légumes	7/9	Purée de légumes verts	7/9	Purée d'épinards	7/9	Purée de carottes	7/9	Purée de choux fleurs	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 petit pois	7/9	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 poires		Purée de pêches		Purée de pommes		Purée de coings		Purée de banane	

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



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 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.