



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 juin 2025	19	Lundi 2 juin	A*	Mardi 3 juin	A*	Mercredi 4 juin	A*	Jeudi 5 juin	A*	Vendredi 6 juin	A*
	Sejonne	Céleri rémoulade Sauté dinde sauce crème Jeunes carottes Pomme vapeur Comté Fruit	1/3/6/7/10/14 1/3/7/9/10/14 7/9 7/8/9 7	Tomate Rôti de porc Duo courgette Coquillettes St paulin Purée de pêche	10 1/3/6/7/10/14 7/9 1/3/7 7	Macédoine Steak haché de veau Ratatouille Semoule Brie Fruits	1/3/6/7/9/10 1/3/6/7/9/10 7/9 1/6/7 7	Salade de choux fleurs Brandade Purée de choux fleurs Ossau iraty Fruit de saison	7/9/10 1/5/6/7/9/14 7/9 7	Salade de riz Escalope Haricots verts Pommes de terre rissolées Tomme Pêche au sirop	1/3/6/7/9/10/14 1/3/6/7/9/10/14 7/9 7 7
	20	Lundi 9 juin	A*	Mardi 10 juin	A*	Mercredi 11 juin	A*	Jeudi 12 juin	A*	Vendredi 13 juin	A*
	Sejonne	Férié		Betteraves Boulettes de bœuf sauce tomates Courgettes Riz Buchette de chèvre Fruits	10 1/3/6/7/9/14 7/9 7 7	Concombres Merlu sauce du gléré Gratin de blettes et pommes de terre St paulin Fruits	10 1/2/5/6/7/9/14 1/7/9 7	Macédoine Rôti de dinde Épinard Cérésun Tartare Fruit	1/3/6/7/10/14 1/3/6/9/10/14 7/9 1/6/7/11 7	Tomate Carbonade de bœuf Choux fleurs Grenailles Yaourt nature Purée de poire	10 1/3/6/9/10/14 1/6/7/8/9/10/11 7/9 7
21	Sejonne	Lundi 16 juin	A*	Mardi 17 juin	A*	Mercredi 18 juin	A*	Jeudi 19 juin	A*	Vendredi 20 juin	A*
	Sejonne	Salade de lentilles Sauté de dinde Haricots verts Riz Abondance Fruits	1/3/7/9/10 1/3/4/6/7/9/10/11/14 7/9 1/7 7	Radis Carbonara de thon Purée de brocoli Spaghettis Tomme blanche Purée de fraise	7/10 1/3/5/7/9/10/14 7/9 1/3/6/7 7	Céleri rémoulade Rôti porc Carottes Purée de petit pois Tomme Fruits	1/3/6/7/9/10 1/3/6/7/9/10/14 7/9 1/3/7/9 7	Salade d'haricots verts Steak haché Roestis Brie Purée de poire	9/10 1/3/6/7/9/10/14 1/3/7 7	Betteraves Hoki sauce nantaise Purée de courgettes et pommes de terre St moret Fruit	10 1/3/5/6/7/9/10/14 1/7/9/14 7
	22	Lundi 23 juin	A*	Mardi 24 juin	A*	Mercredi 25 juin	A*	Jeudi 26 juin	A*	Vendredi 27 juin	A*
Sejonne	Sejonne	Salade de pommes de terre Boulettes de veau Légumes couscous Semoule Camembert Compote	3/9/10 1/3/6/7/9/10/11/14 7/9 1/6/7/11 7	Tomate Rôti de porc Haricots beurre Lentilles Comté Fruit	10 1/3/6/7/9/10/14 7/9 1/6/7/9/10 7	Radis Raviolis Épinards St neaire Fruit	7/10 1/3/7/9 7/9 7	Betteraves Merlu Courgettes Polenta Kiri Purée de pêche	10 1/3/5/6/7/9/14 7/9 1/7 7	Coleslaw Bœuf bourguignon Gratin de pommes de terre et choux fleurs Brie Fruit	1/3/6/7/9/10/14 1/3/6/7/9/10/14 1/7/9 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
---------------------------	-----------------------	---------------	----------	--------------	--------------	----------	----------	--------------------	------------	---------------	-------------	------------	-----------------	---------------



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 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 juin 2025	19	Lundi 2 juin	A*	Mardi 3 juin	A*	Mercredi 4 juin	A*	Jeudi 5 juin	A*	Vendredi 6 juin	A*
	Sejonne	Sauté dinde Purée de carottes Purée de pommes de terre Yaourt nature Purée de pomme	7/9 1/7/14 7	Rôti de porc Purée courgette Purée de pommes de terre Petit suisse Purée de pêche	1/3/7/9/10 7/9 1/7/14 7	Steak haché Purée de 3 légumes Semoule fine Fromage blanc Purée de banane	7/9 1/6/7 7	Colin Purée de choux fleurs Purée de pommes de terre Yaourt nature Purée de coing	5 7/9 1/7/14 7	Escalope de dinde Purée d'haricots verts Purée de pommes de terre Petit suisse Purée de fraise	7/9 1/7/14 7
	20	Lundi 9 juin	A*	Mardi 10 juin	A*	Mercredi 11 juin	A*	Jeudi 12 juin	A*	Vendredi 13 juin	A*
	Sejonne	Férié		Boulettes de bœuf Purée de courgettes Purée de pommes de terre Petit suisse Purée de coing	1/6/7/9/10 7/9 1/7/14 7	Merlu nature Purée de céleri Purée de pommes de terre Fromage blanc Purée de peches	5 7/9 1/7/14 7	Rôti de dinde Purée d'épinard Purée de pommes de terre Fromage blanc Purée de fraise	1/3/7/9/10 7/9 1/7/14 7	Steak haché Purée de choux fleurs Purée de pommes de terre Yaourt nature Purée de poire	7/9 1/7/14 7
	21	Lundi 16 juin	A*	Mardi 17 juin	A*	Mercredi 18 juin	A*	Jeudi 19 juin	A*	Vendredi 20 juin	A*
	Sejonne	Sauté de dinde Puree courge Puree pommes de terre Petit suisse Purée de pommes	7/9 1/7/14 7	Hoky Purée de brocoli Semoule fine Fromage blanc Purée de fraise	5 7/9 1/6/7 7	Rôti porc Purée de carottes Purée de petit pois Yaourt Purée de peche	1/3/7/9/10 7/9 1/7/14 7	Steak haché Purée de 3 légumes Purée de pommes de terre Petit suisse Purée de poire	7/9 1/7/14 7	Hoki Purée de courgettes Purée de pommes de terre Fromage blanc Purée de coing	5 7/9 1/7/14 7
	22	Lundi 23 juin	A*	Mardi 24 juin	A*	Mercredi 25 juin	A*	Jeudi 26 juin	A*	Vendredi 27 juin	A*
	Sejonne	Boulettes de veau Purée de céleri Semoule fine Petit suisse Purée de poire	1/6/7/9/10 7/9 1/6/7 7	Rôti de porc Purée d'haricots vert Purée de pommes de terre Yaourt nature Purée de pomme	1/3/7/9/10 7/9 1/7/14 7	Rôti de dinde Purée d'épinards Purée de pommes de terre Fromage blanc Purée de coing	1/3/7/9/10 7/9 1/7/14 7	Merlu Purée de courgettes Purée de petits pois Yaourt nature Purée de pêche	5 7/9 1/7/14 7	Bœuf nature Purée chou fleur Purée de pommes de terre Petit suisse Puree fraise	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
---------------------------	----------------------	---------------	----------	--------------	--------------	----------	----------	--------------------	------------	---------------	-------------	------------	-----------------	---------------



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 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.