



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 mars 2026	Semaine	10	Lundi 2 mars	A*	Mardi 3 mars	A*	Mercredi 4 mars	A*	Jeudi 5 mars	A*	Vendredi 6 mars	A*
			Concombres	7/10	Salade de choux fleurs	7/9/10	Potage	10	Betteraves	10	Macédoine	9/10
			Émincé de dinde	1/3/6/7/9/14	Sauté de porc	1/3/7/9/10/11/14	Raviolis	1/3/7/9	Colin	1/3/7/9/14	Steak haché	1/3/6/7/9/14
			Blettes	7/9	Carottes	7/9	Épinards	7/9	Choux romanesco	7/9	Légumes couscous	8/9/10/11/14
			Gratin dauphinois	7/9	Pâtes	1/3/6/7	Tomme blanche	7	Pomme vapeur	1/7	Semoule couscous	1/6/7/11
			Meule	7	Edam	7	Tarte aux pommes	1/3/7/8	Cantafrais	7	Bûche de chèvre	7
			Fruit		Fruits				Purée de coing		Fruit	
	Semaine	11	Lundi 9 mars	A*	Mardi 10 mars	A*	Mercredi 11 mars	A*	Jeudi 12 mars	A*	Vendredi 13 mars	A*
			Coleslaw	1/3/6/7/9/10/14	Salade piémontaise	1/3/6/7/9/10/14	Potage de légumes	7/9	Concombres	7/9/10	Betteraves	9/10
			Quenelle sauce aurore	1/2/3/5/7	Sauté de porc	1/4/6/7/8/9/10/11/14	Hachi parmentier	1/3/6/7/9/14	Merlu sauce safranée	1/3/5/7/9/14	Bourguignon	1/3/6/7/9/14
			Poêlée de légumes	7/9	Gratin de choux fleurs	1/3/7/9	Purée de céleri	7/9	Épinards	7/9	Haricots verts	7/9
			Riz	1/7	Purée de pomme de terre	1/7/14	Camembert	7	Polenta	1/7	Coquillettes	1/3/6/7
			Brie	7	Bûche de chèvre	7	Fruits		Tomme	7	St-Nectaire	7
			Fruit		Purée de poire				Purée de pommes		Fruit	
	Semaine	12	Lundi 16 mars	A*	Mardi 17 mars	A*	Mercredi 18 mars	A*	Jeudi 19 mars	A*	Vendredi 20 mars	A*
			Salade de riz	1/3/6/7/9/10	Carottes râpées	10	Salade de choux	10	Salade d'haricots verts	10	Potage	10
			Steak de veau	1/3/6/7/9/14	Hoki	1/3/7/9/14	Roti de porc	1/3/6/7/9/14	Boulettes de veau sauce crème	1/3/6/7/9/10/14	Escalope de dinde sauce champignons	1/3/6/7/9/14
			Purée de courges	7/9	Haricots plats	7/9	Roëstis de légumes	1/3/7/9	Brocolis	7/9	Petits pois	7/9
			Semoule fine	1/6/7	Gratin de pâtes	1/7	Fromage blanc	7	Purée de pomme de terre	1/7/14	Carottes	7/9
			Comté	7	Bûche du pilat	7	Fruit		Tartare	7	St paulin	7
			Fruit		Compote poire				Fruit		Purée de pommes	
	Semaine	13	Lundi 23 mars	A*	Mardi 24 mars	A*	Mercredi 25 mars	A*	Jeudi 26 mars	A*	Vendredi 27 mars	A*
			Potage	9/10	Céleri rémoulade	7/9	Velouté de potiron	1/3/6/7/9/10/14	Macédoine	1/3/7/9/10/14	Betteraves	10
			Émincé de dinde	1/3/6/7/9/14	Tartiflette	1/7/9	Omelette	3/7	Colin sauce ciboulettes	1/3/5/6/7/9/14	Steak haché	
			Épinards	7/9	Purée de courgettes	7/9	Romanesco	7/9	Jeunes carottes	7/9	Purée de céleri	7/9
			Céréson	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		Fruit		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 - 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.



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 mars 2026	10	Lundi 2 mars	A*	Mardi 3 mars	A*	Mercredi 4 mars	A*	Jeudi 5 mars	A*	Vendredi 6 mars	A*
	Sema.ine	Émincé de dinde		Omelette	3/7	Escalope de dinde		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 pomme de terre	1/7/14	Purée de pomme de terre	1/7/14	Purée de pomme de terre	1/7/14	Purée de petits pois	7/9	Purée de pomme de terre	1/7/14
		Yaourt nature	7	Petit suisse	7	Fromage blanc	7	Yaourt nature	7	Petit suisse	7
		Purée de poire		Purée de pêche		Purée de pommes		Purée de coing		Purée de banane	
	11	Lundi 9 mars	A*	Mardi 10 mars	A*	Mercredi 11 mars	A*	Jeudi 12 mars	A*	Vendredi 13 mars	A*
	Sema.ine	Escalope		Porc nature		Steak de veau	1/6	Merlu nature	5	Bœuf nature	
		Purée de légumes verts	7/9	Purée de choux fleurs	7/9	Purée de céleri	7/9	Purée d'épinards	7/9	Purée de carottes	7/9
		Purée de petits pois	7/9	Purée de pomme de terre	1/7/14	Purée de pomme de terre	1/7/14	Purée de pomme de terre	1/7/14	Semoule	1/6/7
		Fromage blanc	7	Petit suisse	7	Yaourt nature	7	Fromage blanc	7	Petit suisse	7
		Purée de banane		Purée de poire		Purée de pêche		Purée de pommes		Purée de coing	
	12	Lundi 16 mars	A*	Mardi 17 mars	A*	Mercredi 18 mars	A*	Jeudi 19 mars	A*	Vendredi 20 mars	A*
	Sema.ine	Steak de veau	1/6	Hoki nature	5	Roti de porc	1/3/7/9/10	Boulettes de veau	1/6/7/9/10	Escalope de dinde	
		Purée de courges	7/9	Purée d'haricots	7/9	Purée 3 lég	7/9	Purée de brocolis	7/9	Purée de carottes	7/9
		Semoule fine	1/6/7	Purée de pomme de terre	1/7/14	Purée de pomme de terre	1/7/14	Purée de pomme de terre	1/7/14	Purée de petits 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	
	13	Lundi 23 mars	A*	Mardi 24 mars	A*	Mercredi 25 mars	A*	Jeudi 26 mars	A*	Vendredi 27 mars	A*
	Sema.ine	Émincé de 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 céleri	7/9
		Purée de pomme de terre	1/7/14	Purée de pomme de terre	1/7/14	Purée de pomme de terre	1/7/14	Purée de pomme de terre	1/7/14	Purée de pomme de terre	1/7/14
		Fromage blanc	7	Yaourt nature	7	Petit suisse	7	Yaourt nature	7	Fromage blanc	7
		Purée de fraise		Purée de poires		Purée de pêche		Purée de coing		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 - 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.