Les Cuisines du Faucigny

Menus Personnes âgées - Midi

Nous vous souhaitons un bon appétit!

Ces menus vous ont été confectionnés dans notre unité de production de Cluses en Haute-Savoie

	44	Lundi 3 novembre	A*	Mardi 4 novembre	A*	Mercredi 5 novembre	A*	Jeudi 6 novembre	A*	Vendredi 7 novembre	A*	Samedi 8 novembre	A*	Dimanche 9 novembre	A*
				MENU AUTRICHIEN											
		Œuf dur mayonnaise	3/10	Betteraves rouges au raifort	5/9/10	Salade de choux rouge	10	Salade verte	10	Carottes râpées	10	Salade verte	10	Pâté en croute cornichons	1/2/3/5/7/8/9/10/13
		Chipolatas au jus	1/3/7/9/10/14	et truite fumée	,,,,	Rôti de dinde sauce bordelaise	1/3/7/9/10/14	Filet de colin pané guartier de citron	1/2/3/5/6/7/8/9/10/11/13	Ouenelle sauce aurore	1/2/3/5/7	Moules sauce curry	1/2/5/7/8/11/13	Paleron de bœuf et ius	1/3/7/9/10/14
	aine	Brocolis au beurre	7/9	Escalope viennoise/citron	1/3/6/7	Roëstis de légumes	1/3/7/9	Poêlée de légumes	7/9	Gratin de courgettes	7/9	Frites	7-7-1-1-1-1	Légumes au pot	1/3/7/9
	Semail	Semoule orientale	1/6/10	Pommes sautées	7-1-1	Meule de Savoie	7	Coquillettes	1/3/6/7	Riz au four	1/7	Fromage de flandres	7	Fourme de montbrison	7
		Bûche du pilat	7	Fromage	7	Yaourt coulis de fruits	7	Cantal	7	Boursin	7	Gaufres de bruxelles	1/3/7	Gateau basque	1/3/6/7/8
		Fruit de saison		Lingots cacao	1/3/4/6/7/8			Crème dessert caramel	7	Fruits		Fruits	-191	aatoaa saoqao	2/0/0/./0
	45	Lundi 10 novembre	A*	Mardi 11 novembre	2/0/1/0/1/0	Mercredi 12 novembre	A*	Jeudi 13 novembre	A*	Vendredi 14 novembre	A*	Samedi 15 novembre	A*	Dimanche 16 novembre	A*
	ľ			FÉRIÉ		Merereu 12 novembre		ocual 20 Hotelinai c		Tollar car 2 Thorombro		Sumeur 20 Horombro		Terrine de poisson	3/5/7
25		Salade de lentilles	1/3/7/9/10	Coleslaw	1/3/6/7/9/10/14	Crèpes fromage	1/2/3/5/7/8/10/11/13	Potage de légumes	7/9	Salade verte	10	Rosette et cornichons	7/10/14	Mayonnaise	
20		Crépinette jus au thym	1/3/7/9/10/14	Émincé de dinde sauce colombo	1/3/4/8/9/10/11/14	Brandade de poisson	1/5/7/9/14	Rôti de porc sauce normande	1/3/7/9/10/14	Boulettes de bœuf sauce tomate	1/3/6/7/9/14	Saumon sauce aneth	1/3/5/7/9/14	Tête de veau sauce gribiche	1/3/6/7/9/10/14
뿚	aine	Carottes	7/9	Poêlée de légumes	7/9	Roquefort	7	Épinards à la crème	7/9	Haricots verts	7/9	Galette de polenta	1/7/9	Poireaux	1/7
MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2025	Semai	Ouinoa	1/6/7	et petit pois	7/9	Salade de fruits		Riz	1/7	Penne complete	1/3/6/7	Tomme blanche	7	Pomme vapeur	7
		Abondance	7	Edam	7			Tomme de montagne	7	Coulomiers	7	Clafoutis fruits rouges	1/3/7/8	Beaufort	7
		Fruits		Fromage blanc à la vanille	7			Fruits		Tarte citron	1/3/6/7/8		4-1.1-	Tartelette aux noix et chocolat	1/3/7/8
	46	Lundi 17 novembre	A*	Mardi 18 novembre	A'	Mercredi 19 novembre	A*	Jeudi 20 novembre	A*	Vendredi 21 novembre	A*	Samedi 22 novembre	A ⁺	Dimanche 23 novembre	A*
	ľ			Marar 20 Novembre		Merereal 25 Hereinste		MENU BEAUJOLAIS		Tollardar 22 Hotolibio		Sumed E2 notembre		Dimandic 20 novembre	
		Salade verte	10	Macédoine de légumes	1/3/6/7/9/10/14	Salade d'haricots verts	9/10	Pâté croute richelieu cornichons	1/3/7/9/10/14	Betteraves	10	Jambon persillé/cornichons	10/14	Maquereaux	5/
림		Raviolis de bœuf	1/3/7/9	Filet de hoki sauce dugléré	1/3/5/7/9/14	Paupiette de veau sauce brune	1/3/7/9/14	Andouillette sauce vin rouge	1/3/7/9/10/14	Chili con carne	1/3/4/6/7/8/9/10/11/14	Tortellini ricotta épinards	1/3/7/8/9/14	Fricadelle sauce madère	1/7
S	aine	Camembert	7	Haricots plats	7/9	Boulgour	1/6/7	Salade verte	10	Riz	1/7	et parmesan	7	Carottes	7/9
	Sem	Petit suisse sucré	7	Patates douces	7/9	Gratin de choux fleurs	1/3/7/9	Potatoes		Samos	7	Bleu de Gex	7	Flageolets	7/9
⋝				Bûche du pilat	7	Tomme blanche	7	Comté/fourme d'ambert/tomme	7	Fruit de saison		Fruit de saison		Tomme de chèvre	7
				Yaourt arôme	7	Fruits	7	Tarte bourdaloue	1/3/6/7/8					Forêt noire	1/3/7/8
i	47	Lundi 24 novembre	A*	Mardi 25 novembre	A*	Mercredi 26 novembre	A*	Jeudi 27 novembre	A*	Vendredi 28 novembre	A*	Samedi 29 novembre	A*	Dimanche 30 novembre	A*
		Saucisson à l'ail/cornichons	7/10/14	Velouté de courges	7/9	Salade de riz et dés d'emmental	1/3/6/7/9/10	Macédoine	1/3/6/7/9/10/14	Salade verte	10	Asperges mayonnaise	1/2/3/5/7/9/10/11/13	Sardines à la tomate	5
		Sauté de veau marengo	1/3/7/9/14	Omelette gratinée parmesan	3/7	Rôti de dinde sauce à l'ancienne	1/3/7/9/14	Filet de merlu sauce nantaise	1/3/5/7/9/14	Macaronis	1/3/6/7	Escalope de volaille moutarde	1/3/7/9/10/14	Boudin noir	1/3/7/9/10/14
	Semaine	Brocolis	7/9	Haricots beurre persillés	7/9	Poêlée de légumes trio	7/9	Ratatouille	7/9	Bolognaise	1/3/6/7/9/14	Carry de légumes	1/3/7/9/10/11/14	Pomme cuites	7
	Sen	Pomme vapeur	7/9	Eblys	1/6/7	Polenta	1/6/7	Semoule couscous	1/6/10	Ossau iraty	7	Riz	1/7	Purée de pommes de terre	1/7/14
		Meule de Savoie	7	Tomme	7	Tartare	7	Brie	7	Compote de pomme		Beaufort	7	Brillat savarin	7
		Fruits		Crème café	7	Yaourt arôme	7	Éclair chocolat	1/3/4/6/7/8			Tropézienne	1/3/6/7/8	Tarte aux myrtilles	1/3/6/7/8
USTE	DES ALLER	RGÈNES: A' 1-CÉRÉALES-GUITEN	2 - CRUSTA	CÉS 3-ŒUFS	4 - ARACHIN	E 5-POISSONS	6-SOJA	7-LAIT R-	FRUIT À COOUES	9-CÈLERI 10	- MOUTARDE	11 - SÉSAME 12	- LUPIN	13 - MOLLUSOUES 14 - SI	ULFITES
LISTE	DES ALLER	RGÈNES: A* 1-CÉRÉALES-GLUTEN	2-CRUSTA	CÉS 3-ŒUFS	4 - ARACHIDI	E 5-POISSONS	6-SOJA	7-LAIT 8-	FRUIT À COQUES	9-CÈLERI 10	- MOUTARDE	11 - SÉSAME 12	- LUPIN	13-MOLLUSQUES 14-SI	ULFITES





