Les Cuisines du Faucigny

Nous vous souhaitons un bon appétit !

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



Menus des Crèches — Novembre 2026

Semaine	Lundi 2 novembre	Mardi 3 novembre	Mercredi 4 novembre	Jeudi 5 novembre	Vendredi 6 novembre
45	Betteraves vinaigrette 9/1	Salade pates au comté 3/7/10	Salade de choux rouge 10	Salade verte 10	Carottes râpées 1/9
	Bœuf bourguignon 7/9/10	Roti de porc 3/7/10	Rôti de dinde sauce bordelaise 3/7/10	Poisson sauce ciboulette 5/7	Quenelles sauce 1/5/7
	Brocolis au beurre 7	Carottes 7	Roëstis de légumes 3/7	Poêlée de légumes (légumes cubes) 7	Gratin de courgettes 3/7
	Purée de pommes de terre 7	Semoule orientale 7	Meule 7	Coquillettes 3/7	Riz au four 7
	Bûche du pilat 7	Brie 7	Fruit	Cantal 7	Boursin 7
	Fruits de saison	Purée de pêches		Purée de bananes	Fruits
46	Lundi 9 novembre	Mardi 10 novembre	Mercredi 11novembre	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
	Salade de lentilles 10	Coleslaw 3/7/10	Macédoine 3/7/10	Potage de légumes 7/9	Salade verte vinaigrette au cidre 10
	Omelette sauce tomate 3/7	Émincé de dinde sauce colombo 7/8	Brandade de poisson 5	Rôti de porc sauce normande 3/7/10	Boulette de bœuf sauce tomate 7
	Poêlée de légumes et pommes de terre 7/9	Petit pois, Courgettes 7	Purée de choux fleur	Épinards au beurre 7	Haricots verts 7
	Abondance 7	Edam 7	Kiri 7	Riz 7	Farfalle 3/7/11
	Fruits	Fruit	Salade de fruits	Yaourt 7	Coulommiers 7
				Fruit	Fruit
47	Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre	Mercredi 18 novembre	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre
	Carottes râpées 10	Potage	Salade d'haricots verts 10	Salade verte 10	Betteraves 9/1
	Rôti de porc 3/7/10	Filet de hoki sauce dugléré 5/7	Rôti de dinde 3/7/10	Cannellonis 3/7	Émincé de poulet 3/7/10
	Crozets béchamel 3/7/12	Gratin de courges 3/7	Gratin dauphinois 3/7	Purée de brocolis	Carottes 7
	Purée de 3 légumes	Purée de pommes de terre	Purée de potiron	Yaourt nature 7	Lentilles 7
	Comté 7	Bûche du Pilat 7	Tomme 7	Fruit	Coulomiers 7
	Compote de fruits 7	Fruit	Fruits		Charlotte aux poires
48	Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre	Mercredi 25 novembre	Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 novembre
	Betterave 9/1	Velouté de courges 7/9	Salade de riz au des emmental 3/7/10	Macédoine 3/7/10	Salade verte 10
	Sauté de veau marengo 7	Omelette gratinée parmesan 3/7	Rôti de dinde sauce à l'ancienne 1/7	Filet de merlu sauce nantaise 5/7	Macaronis 3/7
	Gratin de brocolis 3/7	Haricots beurre persillés 7	Poêlée de légumes trio 7/9/10	Ratatouille 7/9	Bolognaise 7
	Pomme vapeur 7	Eblys 7/12	Polenta 3/7	Semoule couscous 7	Purée chou fleur 7
	Meule de savoie 7	Fromage 7	Tartare 7	Brie 7	Ossau Iraty 7
	Fruits	Purée de Pêches	Purée de pommes	Fruit	Compote

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 Beaudelin » pour nos clients à Sallanches, et enfin «La boulangerie Goûter-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.

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

Les Cuisines du Faucigny

Nous vous souhaitons un bon appétit !

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



Menus des bébés — Novembre 2026

	Lundi 2 novembre	Mardi 3 novembre	Mercredi 4 novembre	Jeudi 5 novembre	Vendredi 6 novembre
45 Semaine	Bœuf nature	Roti de porc	Roti de dinde	Colin	Burger de veau
	Purée de brocolis	Purée de carottes	Purée 3 légumes	Purée de courge	Purée de céleri
	Puré de pomme de terre	Semoule fine	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pomme de terre
	Yaourt nature 7	Petit suisse 7	Fromage blanc 7	Yaourt nature 7	Petit suisse 7
	Purée de poires	Purée de pêches	Purée de coings	Purée de bananes	Purée de pommes
	Lundi 9 novembre	**Mardi 10 novembre**	**Mercredi 11novembre**	**Jeudi 12 novembre**	**Vendredi 13 novembre**
46 Semaine	Omelette	Dinde	Poisson 5	Roti de porc escalope	Boulettes de bœuf
	Purée de légumes verts	Purée de courgettes	Purée de choux fleurs	Purée d'épinards	Purée d'haricots verts
	Purée de pommes de terre	Purée de petits pois	Purée de pommes de terre	Semoule fine	Purée de pommes de terre
	Fromage blanc 7	Yaourt nature 7	Petit suisse 7	Yaourt nature 7	Fromage blanc 7
	Purée de fraises	Purée de poires	Purée d'abrictots	Purée de coings	Purée de bananes
	Lundi 16 novembre	**Mardi 17 novembre**	**Mercredi 18 novembre**	**Jeudi 19 novembre**	**Vendredi 20 novembre**
47 Semaine	Roti de porc	Poisson 5	Boulettes de veau	Steak haché	Dinde
	Purée de carottes	Purée de courges	Purée d'haricots verts	Purée de céleris	Purée de 3 légumes
	Semoule fine 1	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de petit pois	Purée de pommes de terre
	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 pèches	Purée de pommes
	Lundi 23 novembre	**Mardi 24 novembre**	**Mercredi 25 novembre**	**Jeudi 26 novembre**	**Vendredi 27 novembre**
48 Semaine	Veau nature	Omelette 3	Rôti de dinde 5	Merlu	Steak haché
	Purée de brocolis	Purée de légumes verts	Purée d'épinards	Purée de courge	Purée de choux fleurs
	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre 1	Semoule fine	Purée de pommes de terre
	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 bananes

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 Beaudelin » pour nos clients à Sallanches, et enfin «La boulangerie Goûter-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.

LISTE DES ALLERGÈNES : A*	1 - CÉRÉALES- GLUTEN	2 - CRUSTACÉS	3 - ŒUFS	4 - ARACHIDE	5 - POISSONS	6 - SOJA	7 - LAIT	8 - FRUIT À COQUES	9 - CÈLERI	10 - MOUTARDE	11 - SÉSAME	12 - LUPIN	13 - MOLLUSQUES	14 - SULFITES