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 Personnes âgées - Midi — Novembre 2026

45	Lundi 2 novembre	A*	Mardi 3 novembre	A*	Mercredi 4 novembre	A*	Jeudi 5 novembre	A*	Vendredi 6 novembre	A*	Samedi 7 novembre	A*	Dimanche 8 novembre	A*
Semaine	Betteraves vinaigrette	9|1	Salade pâtes au Comté	3|7|10	Salade de choux rouge	10	Salade verte croutons	10	Carottes râpées	9|1	Céleri rémoulade	3|9|10	Pâté en croute cornichons	3|7|9|10
	Bœuf bourguignon	7|9|10	Chipolatas au jus	3|7|10	Rôti de dinde sauce bordelaise	3|7|10	Filet de colin pané	5|7	Quenelles sauce aurore	5|7	Moules sauce curry	2|7|9|13	Paleron de bœuf	7|9|10
	Brocolis au beurre	7	Carottes	7	Roëstis de légumes	3|7	Poêlée de légumes (légumes cubes)	7	Courgettes au gratin	3|7	Tagliatelles	3|7	Légumes pot au feu	7|9
	Purée de pommes de terre	7	Semoule orientale	7	Meule de Savoie	7	Coquillettes	3|7	Riz au four	7	Maroilles	7	Fourme de montbrison	7
	Bûche du pilat	7	Brie	7	Yaourt coulis de fruits	7	Cantal	7	Boursin	7	Gaufres	3|7	Gâteau basque	3|7
	Fruits de saison		Liégeois chocolat	7			Mœlleux chocolat et crème anglaise	3|6|7	Fruits					

46	Lundi 9 novembre	A*	Mardi 10 novembre	A*	Mercredi 11 novembre	A*	Jeudi 12 novembre	A*	Vendredi 13 novembre	A*	Samedi 14 novembre	A*	Dimanche 15 novembre	A*
Semaine	Salade de lentilles	10	Coleslaw	3|7|10	Crêpes au fromage	3|7	Potage de légumes	7|9	Filet de maquereaux	5|1	Rosette et cornichons	3|7	Terrine de poisson mayonnaise	3|5|10|13
	Omelette sauce tomate	3|7	Émincé de dinde sauce colombo	7|8	Brandade de poisson	5|7|10	Lasagnes		Boulettes de bœuf sauce tomate	7|9|10	Saumon sauce aneth	5|7	Tête de veau sauce gribiche	7
	Poêlée de légumes	7|9	Petit pois	7	Salade verte	10	Salade Verte		Haricots verts	7	Galette de polenta		Poireaux	7
	Abondance	7	Edam	7	Roquefort	7	Tomme	7	Penne complète	3|7|11	Tomme blanche	7	Pomme boulangère	7
	Fruits		Fromage blanc à la vanille	7	Salade de fruits	8	Yaourt	7	Coulomiers	7	Clafoutis fruits rouges	3|7	Beaufort	7
									Tarte au citron	3|7			Tarte au chocolat	1|3|7

47	Lundi 16 novembre	A*	Mardi 17 novembre	A*	Mercredi 18 novembre	A*	Jeudi 19 novembre	A*	Vendredi 20 novembre	A*	Samedi 21 novembre	A*	Dimanche 22 novembre	A*
Semaine	Carottes râpées	10	Pâté de campagne	3|7|10	Salade d'haricots verts	10	Salade de brocolis	10	MENU LYONNAIS		Maquereaux		Poireaux vinaigrette	A
	Diots jus	3|7|10	Cornichons		Paupiettes de veau	3|7	Cannellonis		Saucisson brioché sauce au vin		Tortellini ricotta épinard	A	Émincé de lapin sauce moutarde	A
	Crozets béchamel	3|7|12	Filet de hoki sauce dugléré	5|7	Gratin dauphinois	3|7	Salade verte	3|7	Tripes et pommes vapeur		Et parmesan		Ratatouille niçoise	
	Comté	7	Gratin de courges	3|7	Tomme	7	Fromage râpé		St Marcellin		Bleu de gex	A	Polenta	Ab
	Compote de fruits	7	Bûche du pilat	7	Fruits		Fourme d'ambert	7	Charlotte aux poires		Fruit de saison		Chèvre	A
		7	Yaourt chocolat	7|8			Petit suisse	7					Mille feuille	

48	Lundi 23 novembre	A*	Mardi 24 novembre	A*	Mercredi 25 novembre	A*	Jeudi 26 novembre	A*	Vendredi 27 novembre	A*	Samedi 28 novembre	A*	Dimanche 29 novembre	A*
Semaine	Saucisson à l'ail cornichons	3|7|10	Velouté de courges	7|9	Salade de riz au dès d'emmental	3|7|10	Macédoine	3|7|10	Pâté de campagne	10	Asperges|mayo	3|7	Terrine de poisson	4
	Sauté de veau marengo	7	Omelette gratinée parmesan	3|7	Rôti de dinde sauce à l'ancienne		Filet de merlu sauce nantaise	5|7	Macaronis + râpé	3|7	Escalope de volaille sauce moutarde	7|1	Boudin noir	7
	Gratin de brocolis	3|7	Haricots beurre persillés	7	Poêlée de légumes trio	7|1	Ratatouille	7|9	Bolognaise	7	Carry de légumes	7|9|10	Pomme cuites	7
	Pomme vapeur	7	Eblys	7|12	Polenta	7|9|10	Semoule couscous	7	Salade verte	10	Riz	7	Purée de pommes de terre	7
	Meule de Savoie	7	Tomme	7	Tartare	7	Brie	7	Ossau iraty	7	Beaufort	7	Brillat savarin	7
	Fruits		Yaourt Vanille	7	Yaourt arôme	7	Éclair café	3|7	Compote	7	Tropézienne	1|3|7	Tarte aux myrtilles	1|3|7

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