



Nous vous souhaitons un bon appétit !

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

Menu des crèches

Menus du mois de avril 2026	Semaine 14		Semaine 15		Semaine 16		Semaine 17		Semaine 18																			
	Lundi 30 mars		Mardi 31 mars		Lundi 6 avril		Mardi 7 avril		Mardi 14 avril																			
	Salade de pâtes	1/6/7/9/10	Coleslaw	10	Férial		Salade de brocolis	7/9/10	Radis	7/10	Betteraves	10	Concombre	10	Céleri rémoulade	1/3/6/7/10/14	Macédoine	3/7/9/10	Salade de choux fleurs	7/9/10								
	Sauté de porc	1/3/7/9/10/14	Boulettes de bœuf	1/3/6/7/9/14			Rôti de porc	1/3/6/7/9/10/14	Rôti de porc	1/3/6/7/9/10/14	Cannellonis	1/7	Merlu	1/3/5/6/7/9/14	Chili	1/3/4/6/7/8/9/10/11/14	Rôti de porc sauce normande	1/3/7/10/14	Omelette sauce tomate	1/3/6/7/9/10/14	Rôti de porc	1/3/6/7/9/10/14						
	Carottes	7/9	Haricots verts	7/9			Purée d'haricots verts	7/9	Haricots beurre	7/9	Épinards	7/9	Courgettes	7/9	Haricots verts	7/9	Purée de carottes	7/9	Poêlée de légumes	7/9	Purée de courgettes	7/9						
	Polenta	1/7	Purée de pommes de terre	1/7/14			Coquillettes	1/3/6/7	Lentilles	1/6/7/9/10	St-nectaire	7	Polenta	1/7	Gratin dauphinois	1/7/9	Tortis	1/3/6/7	Riz	1/7	Céréales gourmandes	1/8/9/10/12						
	Camembert	7	Bûchette de chèvre	7			Tomme blanche	7	Comté	7	Fruit	7	Kiri	7	Brie	7	Samos	7	Cantal	7	Edam	7						
	Purée de pommes		Fruits				Purée de fraises		Fruit		Purée de pêches		Purée de pêches		Fruit		Fruit		Fruit		Purée de pêches		Meule de Savoie	7	Fruit		Fruit	
	Lundi 13 avril		Mardi 14 avril		Mardi 21 avril		Mardi 28 avril		Mardi 29 avril		Mardi 30 avril		Mardi 1er mai															
	Lundi 20 avril		Mardi 21 avril		Mardi 28 avril		Mardi 29 avril		Mardi 30 avril		Mardi 1er mai																	
Lundi 27 avril		Mardi 28 avril		Mardi 29 avril		Mardi 30 avril		Mardi 1er mai																				
Lundi 20 avril		Mardi 21 avril		Mardi 28 avril		Mardi 29 avril		Mardi 30 avril		Mardi 1er mai																		
Lundi 27 avril		Mardi 28 avril		Mardi 29 avril		Mardi 30 avril		Mardi 1er mai																				

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
---------------------------	----------------------	---------------	----------	--------------	--------------	----------	----------	--------------------	------------	---------------	-------------	------------	-----------------	---------------



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 Challenge, Le pain est fourni par « L'Atelier des Papilles pour le secteur Cluses », « Boulangerie Beauvelin » 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

Menu des bébés

Menus du mois de avril 2026

Semaine	14	Lundi 30 mars	A*	Mardi 31 mars	A*	Mercredi 1 ^{er} avril	A*	Jeudi 2 avril	A*	Vendredi 3 avril	A*
			Porc nature Purée de carottes Semoule fine Yaourt nature Purée de pommes	7/9 1/6/7 7	Boulettes de bœuf Purée d'haricots verts Purée de pommes de terre Petit suisse Purée de coings	1/6/7/9/10 7/9 1/7/14 7	Rôti de dinde Purée d'épinards Purée de pommes de terre Fromage blanc Purée de fraises	1/3/7 7/9 1/7/14 7	Steak haché Purée de choux fleurs Purée de pommes de terre Yaourt nature Purée de poires	7/9 1/7/14 7	Merlu nature Purée de courgettes Purée de pommes de terre Fromage blanc Purée de pêches
15	Férié		A*	Mardi 7 avril	A*	Mercredi 8 avril	A*	Jeudi 9 avril	A*	Vendredi 10 avril	A*
				Jambon blanc Purée de haricots verts Semoule fine Fromage blanc Purée de fraises	7/9 1/6/7 7	Rôti de veau nature Purée de carottes Purée de petit pois Yaourt nature Purée de pêches	1/3/7/9/10 7/9 7/9 7	Steak haché Purée d'épinards Purée de pommes de terre Petit suisse Purée de coings	7/9 1/7/14 7	Hoki Purée de courgettes Purée de pommes de terre Fromage blanc Purée de poires	5 7/9 1/7/14 7
16	Lundi 13 avril	A*	Mardi 14 avril	A*	Mercredi 15 avril	A*	Jeudi 16 avril	A*	Vendredi 17 avril	A*	
		Boulettes de veau Purée de céleri Semoule fine Petit suisse Purée de poires	1/6/7/9/10 7/9 1/6/7 7	Rôti de porc Purée de haricots vert Purée de pommes de terre Yaourt nature Purée de pommes	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 coings	1/3/7 7/9 1/7/14 7	Merlu Purée de courgettes Purée de petit pois Yaourt nature Purée de pêches	5 7/9 7/9 7	Bœuf nature Purée choux fleurs Purée de pommes de terre Petit suisse Purée de fraises	7/9 1/7/14 7
17	Lundi 20 avril	A*	Mardi 21 avril	A*	Mercredi 22 avril	A*	Jeudi 23 avril	A*	Vendredi 24 avril	A*	
		Rôti de dinde Purée de carottes Purée de petit pois Petit suisse Purée de bananes	1/3/7 7/9 7/9 7	Boulettes de bœuf Purée courgettes Purée de pommes de terre Yaourt nature Purée de coings	1/6/7/9/10 7/9 1/7/14 7	Escalope de dinde Purée d'épinards Purée de pommes de terre Fromage blanc Purée de pêches	7/9 7/9 1/7/14 7	Steak haché Purée d'haricots verts Purée de pommes de terre Yaourt nature Purée de poires	7/9 1/7/14 7	Colin Purée de courges Purée de pommes de terre Fromage blanc Purée de fraises	5 7/9 1/7/14 7
18	Lundi 27 avril	A*	Mardi 28 avril	A*	Mercredi 29 avril	A*	Jeudi 30 avril	A*	Vendredi 1 ^{er} mai	A*	
		Rôti de porc Purée de carottes Purée de pommes de terre Yaourt nature Purée de pommes	1/3/7/9/10 7/9 1/7/14 7	Omelette Purée de courgettes Purée de pommes de terre Petit suisse Purée de pêches	3/7 7/9 1/7/14 7	Steak haché de veau Purée de 3 légumes Semoule fine Fromage blanc Purée de bananes	7/9 7/9 1/6/7 7	Colin Purée de céleri Purée pommes de terre Yaourt nature Purée de coings	5 7/9 1/7/14 7	Férié	

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
---------------------------	----------------------	---------------	----------	--------------	--------------	----------	----------	--------------------	------------	---------------	-------------	------------	-----------------	---------------



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 Challenge, Le pain est fourni par « L'Atelier des Papilles pour le secteur Cluses », « Boulangerie Beauvelin » 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.