Les Cuisines du Faucigny

Menu des écoles

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 FÉVRIER2025

Semaine	Lundi	A*	Mardi	A*	Mercredi	A*	Jeudi	A*	Vendredi	A*
6	**MENU VÉGÉTARIEN** Coleslaw Quenelles sauce aurore Poêlée de légumes trio Riz Brie Fruit	1/3/6/7/9/10/14 1/2/3/5/7 7/9 1/7 7	Pâté en croute de volaille Sauté de porc sauce colombo Gratin de choux fleurs et Pommes de terre Yaourt arôme	1/3/7/9/10 1/4/6/7/8/9/10/11/14 1/7/9 7	Salade verte Hachi parmentier a la patates Douces Camembert Fruits	1/7/9 1/3/7/9/14 7	Salade de piemontaise Filet de merlu à l'huile d'olive Épinards Polenta Tomme pasteurisé Crèpe au sucre	1/3/6/7/9/10/14 5 7/9 1/7 7	Salade d'haricots verts Bœuf bourguignon Coquillettes Fromage râpé Fruit	9/10 1/3/7/9/14 1/3/6/7 7
7	Salade d'eblys Diots jus Purée de courges Comté Fruit ferme des 4 saisons	1/3/6/7/9/10 1/3/7/9/10 7/9 7	Carottes râpées Hoki sauce marinière Haricots plats Riz Bûchette de chèvre Compote de poire	10 1/2/3/5/6/7/9/14 7/9 1/7 7	**MENU VÉGÉTARIEN** Concombre vinaigrette Pané fromage sauce ketchup Roëstis de légumes Salade de fruits	10 1/3/6/7/9/10/14 1/3/7/9	**REPAS SAVOYARD** Velouté légumes Croziflettes Tarte myrtilles	7/9 1/3/6/7/9 1/3/7/8	Salade verte Boulette de veau sauce crème Petit pois carottes Carré ligueil Fruit	10 1/3/6/7/9/14 1/6/7/9 7
8	Saucisson à l'ail cornichons Émincé de dinde sauce champignons Épinards Cérésun Meule de savoie Crème au caramel	7/10/14 1/3/7/9/10/14 7/9 1/6/8/9/10/11/12 7 7	**MENU VÉGÉTARIEN** Concombre Tartiflette végétarienne Biscuit Compote de fruits	10 1/7/9 1/3/7/8	Céleri rémoulade Rôti de porc sauce à l'ancienne Choux romanesco Polenta Yaourt nature sucré	1/3/6/7/9/10/14 1/3/7/9/10/14 7/9 1/7 7	Macédoine Nuggets de poisson (ketchup) Purée de panais Abondance Fruits	1/3/6/7/9/10/14 1/2/3/5/6/7/8/ 9/10/11/13 7/9 7	Salade verte Macaronis Bolognaise Râpé Éclair vanille	10 1/3/6/7 1/3/6/7/9/14 7 1/3/4/6/7/8
9	Paté de foie/cornichons Saucisse knack de volaille et jus Carottes Lentilles Yaourt au coulis de fruits	1/7/10/14 1/3/6/7/9/10/14 7/9 1/6/7/9/10 7	Potage d'hiver Brandade de poisson à la patate douce Coulomier Fruit	7/9 1/5/7/9/10/14 7	Taboulé Estouffade de bœuf Gratin de courges Meule Crème vanille	1/6/7/9/10 1/3/6/7/9/10/14 1/3/7/9 7 7	**MENU VÉGÉTARIEN** Salade de concombres Quenelles sauce curry Haricots beurre Riz Tarte citron	10 1/2/3/5/7/8/9/10/11/14 7/9 1/7 1/3/7/8	Salade choux rouge Steak haché de veau sce tomate Poêlée de légumes avec féculent Abondance Fruits de saison	10 1/3/6/7/9/10/14 1/3/6/7/9/10/14 7

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

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 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.**