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 MARS 2024

Semaine 10

Lundi 4 mars	A*	Mardi 5 mars	A*	Mercredi 6 mars	A*	Jeudi 7 mars	A*	Vendredi 8 mars	A*
MENU VÉGÉTARIEN		MENU PLAISIR						MENU PLAISIR	
Concombre vinaigrette	10	Pâté croute de volaille/cornichons	1/3/7/9/10	Potage de légumes	7/9	Salade de piémontaise	1/3/6/7/10/14	Salade verte	10
Quenelles sauce aurore	1/3/7/9	Sauté de porc sauce colombo	1/3/7/8/9/10	Rôti de porc sauce moutarde	1/3/7/9	Filet de merlu sauce ciboulette	1/3/5/7/9	Bœuf bourguignon	1/6/7/
Poêlée de légumes trio	7/9	Gratin de brocolis et	1/7/9	Duo de carottes	7/9	Épinards	7/9	Haricots verts	7/9
Riz	7	Pommes de terre		Quinoa	1/7	Polenta	1/7	Coquillettes	1/7
Brie	7	Yaourt au coulis de fruits	7	Camembert	7	Tomme	7	Fromage rapé	7
Fruits				Salade de fruits		Fruits		Flan pâtissier	1/3/6/7/8

Semaine 11

Lundi 11 mars	A*	Mardi 12 mars	A*	Mercredi 13 mars	A*	Jeudi 14 mars	A*	Vendredi 15 mars	A*
				MENU VÉGÉTARIEN		MENU PLAISIR			
Salade d'eblys	1/3/7/10	Carottes râpées	10	Salade de choux blanc	10	Salade verte	10	Salade de haricots verts	10
Diots jus	1/3/7/9	Hoki sauce marinière	1/2/3/5/7/9	Pané fromage sauce ketchup	1/3/6/7/9	Ravioli	1/3/7/9	Boulettes de veau sauce crème	1/3/7/9
Purée de courges	1/7/9/14	Haricots plats	7/9	Roëstis de légumes	1/3/9	Fromage râpé	7	Petit pois carottes	7/9
Comté	7	Riz	1/7	Semoule au lait	1/7/8	Yaourt chocolat (4 saisons)	7	Carré li gueil	7
Fruit 4 saisons		Chèvre bûchette	7					Fruits	
		Compote de poire							

Semaine 12

Lundi 18 mars	A*	Mardi 19 mars	A*	Mercredi 20 mars	A*	Jeudi 21 mars	A*	Vendredi 22 mars	A*
		MENU VÉGÉTARIEN						MENU PLAISIR	
Saucisson à l'ail cornichons	7/10	Céleri rémoulade	1/3/6/7/10/14	Velouté de potiron	7/9	Macédoine	1/3/6/7/10/14	Salade verte	10
Émincé de dinde sauce champignons	1/3/7/9	Tartiflette	7	Rôti de porc sauce à l'ancienne	1/3/7/9	Nuggets de poisson sauce cocktail	1/3/5/6/7/10/14	Spaghettis	1/3/7
Épinards	7/9	Crème dessert caramel	7	Gratin dauphinois	7/8	Purée de panais	7/9	Bolognaise	1/3/7/9
Cérésun	1/6/7/10/12/14			Yaourt nature sucré	7	Riz	1/7	Râpé	7
Meule de Savoie	7			Fruits		Tomme 4 saisons	7	Éclair vanille	1/3/6/7/8
Fruits						Fruits			

Semaine 13

Lundi 25 mars	A*	Mardi 26 mars	A*	Mercredi 27 mars	A*	Jeudi 28 mars	A*	Vendredi 29 mars	A*
		MENU PLAISIR				MENU VÉGÉTARIEN			
Potage de légumes	7/9	Taboulé	1/7/9	Salade de choux rouge	10	Salade verte	10	Salade de riz	1/3/7/9/10
Saucisse knack	1/3/6/7/9	Carbonnade de bœuf	1/3/7/9	Brandade de poisson	1/3/5/7/9	Gratin de coquillettes végétales	1/3/6/7/9	Steak haché sauce tomate	1/3/7/9
Lentilles	1/3/7/9	Gratin de courges	1/7	Coulommier	7	Kiri	7	Poêlée de légumes avec féculent	1/7/9
Yaourt au coulis de fruits	7	Cantal	7	Tarte citron	1/3/7/8	Fruits 4 saisons		Abondance	7
		Crème dessert vanille individuelle	7					Fruit de saison	

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

La totalité de nos viandes sont d'origine française | Produits Locaux | Appellation Origine Protégée | Élaboré à partir de produits brut | La Région Auvergne-Rhône-Alpes Produits Régionaux | 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.