




CLUSES
Haute-Savoie
Semaine du 19 au 23 juin 2017

*Écoles primaires : les menus**

s25	LUNDI Menu espagnol	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	gaspacho	taboulé des andes	céleri branche pommes et comté	salade verte	poireaux mimosa mayonnaise
Plat	paëlla au poulet	quenelles de brochets sauce napolitaine	rôti de porc sauce champignons des prés ou rôti de dinde sauce champignons	moussaka maison
Garniture	haricots beurre persillade	poêlée de légumes trio	aubergine	brocolis en persillade
Produit laitier manchego 	eblys brie	polenta yaourt nature	pommes de terre camembert	coquillettes tomme de savoie
Dessert Pastèque Fruits salade de fruits compote pommes framboises pâtisserie maison framboisier

* Nos menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être amenés à évoluer.

La farine du pain frais servi tous les jours est issue de l'agriculture biologique

Les viandes sont d'origine française




Nos menus risquent de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes suivants par risque de contamination croisée : (céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimés en SO2, lupin, mollusques) Pour les personnes souffrant d'une allergie, il est préférable de prévoir un PAI.



CLUSES
Haute-Savoie
Semaine du 26 au 30 juin 2017

Écoles primaires : les menus*

s26	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	tomate basilic	salade de riz thon poivrons	concombres et sa crème de menthe	salade verte	carottes rapées
Plat	jambon braisé sauce charcutière ou jambon de dinde sauce	estouffade de boeuf à la provençale	rôti de dinde sauce aux citrons confits	chipolatas grillé au four ou saucisse de volaille	poisson du jour sauce waterzoi
Garniture	purée rose	gratin de navets à la béchamel	poêlée olivier	épinards juste beurrés	poêlée christophe
Produit laitier	semoule au lait abondance 	farfalles au beurre petit suisse	lentilles au jus coulommiers	pommes vapeur kiri	riz safrané
Dessert	ananas au sirop	pêche	crème dessert vanille	melon	pâtisserie 

* Nos menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être amenés à évoluer.

La farine du pain frais servi tous les jours est issue de l'agriculture biologique

Les viandes sont d'origine française





Nos menus risquent de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes suivants par risque de contamination croisée : (céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimés en SO₂, lupin, mollusques)

Pour les personnes souffrant d'une allergie, il est préférable de prévoir un PAI.



CLUSES
Haute-Savoie
Semaine du 3 au 7 juillet 2017

Écoles primaires : les menus*

s27	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Menu des vacances
Entrée	salade de brocolis et olives	salade verte	filet de maquereaux à la moutarde	courgettes crues à l'huile de noisette	tomates cerise/ radis
Plat	tomate farcie en sauce	jambalaya crevettes chorizo	steak haché de bœuf sauce forestière	blanquette de veau à la vanille	sandwich au poulet
Garniture	semoule orientale	petits pois riz coloré	purée de céleri cocos blancs à la tomate	carottes à la crème et oignons macaronis au beurre	chips
Produit laitier	reblochon 	saint nectaire	munster	yaourt nature	babybel
Dessert	banane	compote pommes fraises	pastèque	fruit	glace 

* Nos menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être amenés à évoluer.

La farine du pain frais servi tous les jours est issue de l'agriculture biologique

Les viandes sont d'origine française





Nos menus risquent de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes suivants par risque de contamination croisée : (céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimés en SO₂, lupin, mollusques)

Pour les personnes souffrant d'une allergie, il est préférable de prévoir un PAI.



CLUSES
Haute-Savoie
Semaine du 10 au 14 juillet 2017

*Écoles primaires : les menus**

s28	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	paté en croûte et son cornichon ou	salade de lentilles à l'ancienne	carottes rapées	papillons aux olives et comté	macédoine de légumes au paprika
Plat	sauté de volaille sauce colombo	bœuf façon créole	rôti de dinde sauce chasseur	chipolatas jus aux oignons ou saucisse de dinde aux oignons	poisson du jour sauce annécienne
Garniture	haricots verts à la tomate	cardons persillés	épinards juste beurrés	piperade de poivrons	purée de céleri
Produit laitier	poudou de semoule tomme de savoie 	pommes vapeurs fromage blanc	boullgour au beurre buchette de chèvre	cocos blancs épicés	riz au curry six de savoie
Dessert	brugnon	compote pommes cassis	mousse chocolat au lait	abricot	pâtisserie 

* Nos menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être amenés à évoluer.

La farine du pain frais servi tous les jours est issue de l'agriculture biologique

Les viandes sont d'origine française



Nos menus risquent de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes suivants par risque de contamination croisée : (céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimés en SO₂, lupin, mollusques)

Pour les personnes souffrant d'une allergie, il est préférable de prévoir un PAI.