



Menus du 10 au 14 février 2025

lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
<ul style="list-style-type: none"> Salade balsamique° Steak haché sauce ketchup Potatoes Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté à l'emmental Émincé de dinde à la forestière Haricots verts persillés Smoothie banane fruits rouges 	<ul style="list-style-type: none"> Riz camarguais Lentilles à la provençale Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves aux pommes Dos de colin Julienne de légumes à la crème° Pain perdu 	<ul style="list-style-type: none"> Penne rigate Sauce carbonara Fromage Pomme au four

* Salade verte, dés de fromage, croûtons, vinaigrette balsamique à l'échalote.

* Carottes, blanc de poireaux, oignons, ail, crème.

Menus du 17 au 21 février 2025

lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21
<ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade Pizza savoyarde° Salade verte Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé aux fruits secs Échine de porc rôtie Petits pois aux oignons Fromage blanc sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Salade multicolore° Pilons de poulet marinés Carottes, crème au cumin Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de légumes Paupiette de veau sauce champignons Boullgour Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées vinaigrette Poisson pané sauce tartare Purée de pommes de terre et de céleri Compote de fruits

* Crème, pommes de terres, oignons, fromage à raclette, origan.

* Tortis aux légumes, dés de fromage, ciboulette, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.