

MENU FEVRIER 2025

Lundi 3 Février

Mélange de salades **bio*** et sa vinaigrette
Mijoté de bœuf façon bourguignon*
Carottes sautées **bio***
Yaourt aux fruits **bio**

Mardi 3 Février

Soupe de légumes **bio***
Lasagne ricotta épinard **bio***
Fruit

Jeudi 6 Février

Salade de chèvre chaud*
Tartiflette*
Tarte à la myrtille
Report du repas savoyard

Vendredi 7 Février

Carottes râpées **bio***
Dos de cabillaud au thym*
Duo de courgettes **bio***
Fromage
Salade de fruits **bio***

Lundi 10 Février

Salade de mâche et croutons **bio***
Saucisse à la tomate*
Haricots blanc*
Fromage
Duo d'agrumes*

Mardi 11 Février

Velouté de légumes **bio***
Couscous végétarien*
Yaourt sucré **bio** + biscuits

Jeudi 13 Février

Repas de l'amitié et menu des enfants
Mousse de canard sur toast et cornichon
Steak haché sauce roquefort*
Tagliatelles*
Churros et chocolat fondu

Vendredi 14 Février

Beignet de courgette **bio***
Blanquette de la mer*
Riz
Fruit*



BONNES VACANCES

Fruits et Légumes de saison bio des maraîchers locaux

* Préparation fabrication maison

Producteur Local : Saucisse Boucherie Frederic Auterive

Nous nous efforçons à ce que nos produits puissent être 99% français et au plus prêt en local

Informations allergènes : présence possible dans certaines recettes de céréale contenant du gluten , de crustacé, d'œuf, de poisson, d'arachides, de soja, de lait et produits à base de laitages, de fruits à coque, de céleri, de moutarde ,de sésames, d'anhydride sulfureux et de sulfites;