

# 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;