

MENU FEVRIER 2026

Lundi 2 Février

Salade d'épinards*
Lasagne à la bolognaise*
Yaourt flan **bio**

Mardi 3 Février

Soupe de légumes *
Couscous végétarien*
Fromage
Fruit

Jeudi 5 Février

Carotte râpée **bio***
Gnocchis poulet et légumes
d'été*
Tiramisu chocolat

Vendredi 6 Février

Radis + beurre
Waterzoi de la mer *
Riz*
Laitage
Salade de fruits **bio***

Lundi 9 Février

Duo de charcuterie + cornichon
Ecrasé de pommes de terre et
carottes **bio***
Bœuf stroganoff*
Yaourt sucré **bio**

Mardi 10 Février

Velouté de légumes **bio***
Couscous végétarien*
Laitage
Fruit

Jeudi 12 Février

Menu des enfants :
Salade et dés de fromage **bio***
Croque-monsieur
Haricots verts sautés **bio***
Churros sucré*

Vendredi 13 Février

Salade de choux rouge*
Saumon sauce vierge*
Brocolis à l'ail **bio***
Fromage
Compte de pommes
Biscuit

Lundi 16 Février

Salade haricots verts à l'ail *
Hachis parmentier de bœuf*
Yaourt à la vanille **bio**

Mardi 17 Février

Soupe*
Carbonara végétarienne*
Spaghettis
Fromage + Fruit

Jeudi 19 Février

Menu Savoyard :
Salade verte*
Tartiflette*
Tarte aux pommes **bio** + biscuits

Vendredi 20 Février

Coleslaw*
Flétan sauce beurre citronnée *
Riz
Laitage + Duo agrumes*



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 cèleri, de moutarde ,de sésames, d'anhydride sulfureux et de sulfites;