

<p><b><u>Lundi 10/02/2025</u></b> Macédoine de légumes/œuf dur <b>Filet de poulet</b>  rôti sce crème, coquillettes et gruyère râpé Yaourt aromatisé aux fruits</p>	<p><b><u>Lundi 17/02/2025</u></b> <b>Steak haché</b>  sce poivre, haricots verts et Pdt toast Kiri Muffins aux pépites de chocolat</p>
<p><b><u>Mardi 11/02/2025</u></b> <b>Boulette de bœuf</b>  sce piquante, carottes rondelles et Pdt rissolées Vache qui rit BIO  Clémentines</p>	<p><b><u>Mardi 18/02/2025</u></b> Carottes râpées/œufs durs <b>Aiguillettes fish and chips (U.E)</b> (Ketchup) et ses pommes pins Petits suisses fruités</p>
<p><b><u>MERCREDI 12/02/2025</u></b> Potage tomate/vermicelles <b>Duo de saucisses</b>  (Merguez/chipolatas) sce tomate, ratatouille et semoule Yaourt nature sucré</p>	<p><b><u>MERCREDI 19/02/2025</u></b> <b>Cordon bleu de volaille</b>  sce tomate, petits pois carottes et boulgour Emmental Mousse au chocolat</p>
<p><b><u>Jeudi 13/02/2025</u></b> <b>Meunière de poisson</b>  sce beurre blanc et son riz aux petits légumes Emmental Yaourt à la vanille BIO </p>	<p><b><u>Jeudi 20/02/2025</u></b>  Velouté de 8 légumes <b>Crousti fromage</b>  sce provençale et Pdt rissolées Banane</p>
<p><b><u>Vendredi 14/02/2025</u></b> Laitue <b>Gratin savoyard</b>  Maison Cake marbré au chocolat</p>	<p><b><u>Vendredi 21/02/2025</u></b> <b>Tortis à la carbonara</b>  et gruyère râpé St Moret BIO  Compote de pomme</p>

\*Tous nos plats sont fabriqués dans  
précautions, nous ne pouvons pas exclure **la contamination croisée accidentelle entre préparations**.  
Notre affichage est effectué sur la base des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits.

**Liste des 14 allergènes majeurs possible dans nos repas** : Gluten, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, arachides, lupin, mollusques.

\*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

notre cuisine, aussi malgré toutes nos