

MENUS CENTRES DE LOISIRS (Vacances de février)

<p>Lundi 16/02/2026</p> <p>Macédoine de légumes/œuf dur</p> <p>Filet de poulet  rôti sce crème, coquillettes et gruyère râpé</p> <p>Yaourt aromatisé aux fruits BIO </p>	<p>Lundi 23/02/2026</p> <p>Jambon blanc  sce ketchup, coquillettes et gruyère râpé</p> <p>Kiri BIO  Muffins aux pépites de chocolat</p>
<p>Mardi 17/02/2026</p> <p>Steak haché de veau (U.E) sce tomate, carottes rondelles et Pdt rissolées</p> <p>Vache qui rit BIO  Clémentines</p>	<p>Mardi 24/02/2026</p> <p>Carottes râpées/œufs durs</p> <p>Poissonnette croustillante au fromage  sce tomate et son riz blanc</p> <p>Petits suisses fruités</p>
<p>MERCREDI 18/02/2026</p> <p>Potage tomate/vermicelles</p> <p>Chipolatas  sce crème, ratatouille et semoule</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>MERCREDI 25/02/2026</p> <p>Haché de poulet rôti (U.E) sce crème, petits pois carottes et semoule</p> <p>Emmental</p> <p>Mousse au chocolat</p>
<p>Jeudi 19/02/2026</p> <p>Meunière de dos de colin  sce beurre blanc et son riz aux petits légumes</p> <p>Emmental</p> <p>Tarte au flan</p>	<p>Jeudi 26/02/2026</p> <p> Velouté de 8 légumes</p> <p>Crousti fromage  sce provençale et ses country cubes</p> <p>Banane</p>
<p>Vendredi 20/02/2026</p> <p>Laitue</p> <p>Gratin savoyard  Maison</p> <p>Donut's au chocolat</p>	<p>Vendredi 27/02/2026</p> <p>Tortis à la carbonara  et gruyère râpé</p> <p>St Moret BIO  Compote de pomme</p>

*Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine, aussi malgré toutes nos 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.