














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