

### Menus du 10 au 14 février 2025

lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade balsamique°</li> <li>Boulette de bœuf</li> <li>Potatoes sauce ketchup</li> <li>Petit suisse</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feuilleté au fromage de chèvre</li> <li>Émincé de dinde à la forestière</li> <li>Haricots verts persillés</li> <li>Smoothie</li> <li>Banane fruits rouges</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées vinaigrette</li> <li>Riz camarguais</li> <li>Lentilles à la provençale</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Velouté de légumes</li> <li>Poisson meunière sauce tartare</li> <li>Pommes noisettes</li> <li>Fromage</li> <li>Pain perdu</li> </ul>	

° Salade verte, dés de fromage, croûtons, vinaigrette balsamique à l'échalote.

\* Carottes, blanc de poireaux, oignons, ail, crème.

### Menus du 17 au 21 février 2025

lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21
<ul style="list-style-type: none"> <li>Céleri rémoulade</li> <li>Pizza savoyarde°</li> <li>Salade verte</li> <li>Yaourt à la vanille</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves aux pommes</li> <li>Échine de porc rôtie</li> <li>Petits pois aux oignons</li> <li>Fromage blanc</li> <li>Madeleine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade multicolore°</li> <li>Pilons de poulet marinés</li> <li>Carottes, crème au cumin</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cervelas, cornichon</li> <li>Paupiette de veau sauce champignons</li> <li>Boulgour</li> <li>Fromage</li> <li>Mousse au chocolat</li> </ul>	

° Crème, pommes de terres, oignons, fromage à raclette, origan.

\* Tortis aux légumes, maïs, ciboulette, vinaigrette.

### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.