



Semaine du 9 au 13 février 2026

		Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Sans Viande	Entrée	Salade de pomme de terre 9-10-14	Salade d'endives 9-14	Tarte aux fromages 5-6-10	Céleri rémoulade 2-9-10-14	Salade de lentilles 9-14
	Plat	Haché végétal 5	Curry de lentilles lait coco 6	Boulette végétale 5	Croziflette sans viande  5-6	Gratin de Moules 4-5-6
		Carottes sautées 6	Riz créole  6	Jardinière de légumes 6		Purée de potiron 6
Avec Viande	Entrée	Salade piémontaise 9-10-14	Salade d'endives 9-14	Pâté en croute  5-6-10	Céleri rémoulade 2-9-14	Salade de lentilles 9-14
	Plat	Veau marenco  jus=2-5-6-9-10-14	Curry de lentilles lait coco 6	Poulet au thym et citron jus=2-5-6-9-10-14	Croziflette  5-6	Gratin de Moules 4-5-6
		Carottes sautées 6	Riz créole  6	Jardinière de légumes 6		Purée de potiron 6
	Produit laitier	Tomme de Savoie  6	Beaufort  6	Kiri 6	Fromage blanc nature  6	Camembert 6
	Dessert	Crème pralinée 5-6-10	Fruit de saison  6	Fruit de saison  6	Fruit de saison  6	Mousse chocolat 6-10



Agriculture biologique
Indication géographique protégée
Viande Française
Fait maison



Produit de Savoie
Région ultrapériphérique
Label Rouge



Appellation d'origine contrôlée/protégée
Issu de la pêche durable
Issu d'une exploitation de haute valeur
environnementale

* Sous réserve de changements en cas de problème d'approvisionnement

Listes des allergènes :

- | | | | | |
|--------------------|-------------------------------|----------------|--------------|--------------------------------------|
| 1 . Arachide | 4 . Fruits de mer / Crustacés | 7 . Lupin | 10 . Oeuf | 13 . Soja |
| 2 . Céleri | 5 . Gluten (blé) | 8 . Mollusques | 11 . Poisson | 14 . Sulfites et Anhydride sulfureux |
| 3 . Fruits à coque | 6 . Lait / Lactose | 9 . Moutarde | 12 . Sésame | |