

Vacances d'Hiver 2025

PAIN A LA FARINE

Lundi 24/02	Mardi 25/02	Mercredi 26/02	Jeudi 27/02	Vendredi 28/02
Œuf dur BIO mayonnaise	Velouté de chou fleur et dés de mimolette	 Carottes râpées BIO et haricots mungo et dés de Cantal AOP	Bœuf BIO sauté sauce goulash S/viande: Merlu sauce tomate	Salade verte et dés d'emmental
Coquillettes BIO semi complètes sauce carotte, potiron et mozzarella cheddar	Hoki sauce curry	 Riz façon cantonais végétarien	Pommes de terre wedge	Aiguillettes de poulet sauce curry S/viande: Omelette BIO
	Boulgour BIO		Camembert	Haricots beurre
Fruit	Fruit BIO	Compote pommes BIO litchi	Fruit BIO	Cake au chocolat (œuf, farine BIO)

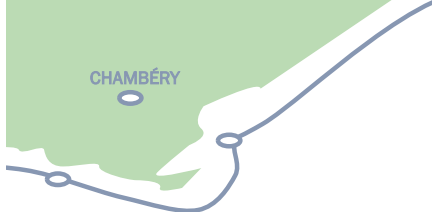
Issu de l'agriculture Biologique

Produit de la mer durable

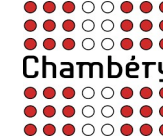
Appellation d'Origine Protégée

Produit Décongelé








CHAMBÉRY




Vacances d'Hiver 2025

PAIN A LA FARINE 

Lundi 03/03	Mardi 04/03	Mercredi 05/03	Jeudi 06/03	Vendredi 07/03
Radis et beurre	Salade verte BIO vinaigrette	Céleri rémoulade BIO et dés d'emmental	Quenelle sauce aurore	Roti de dinde au jus S/viande: Colin  sauce citron
Merlu  sauce bretonne	Hot dog saucisse végétale	Sauté de veau  sauce marengo S/viande: Nuggets de blé	Epinards béchamel et riz	Gnocchi sauce tomate
Semoule BIO	Rosti	Gratin de courge BIO	Abondance AOP	Brie BIO
Fromage blanc aromatisé	Yaourt aromatisé BIO	Cake aux pommes caramélisés (œuf, farine BIO)	Banane BIO et pâte à tartiner	Fruit

Issu de l'agriculture Biologique 

Produit de la mer durable 

Appellation d'Origine Protégée 

Produit Décongelé 

