

## MENUS CENTRE DE FÉVRIER 2026

\*votre pain est produit localement\*

LUNDI 16/02/2026	MARDI 17/02/2026	MERCREDI 18/02/2026	JEUDI 19/02/2026	VENDREDI 20/02/2026
<p>Veau marenco <b>Régional</b> <b>Steak fromager</b> Riz <b>BIO</b> et <b>brunoise</b> de légumes Camembert <b>BIO</b> Pomme <b>BIO</b></p>	<p>Potage <b>Maison BIO</b> Sauté de poulet Macaronis <b>BIO</b> Poisson sauce curry Comté <b>AOP</b></p>	<p>Betteraves rouges Jambon <b>Saucisse végété</b> Gnoccis poêlés  Yaourt aux fruits <b>BIO</b></p>	<p><b>REPAS VÉGÉTARIEN</b> Salade <b>BIO</b>  <b>Omelette</b> Frites  Cookies</p>	<p>Filet de poisson <b>MSC</b> Nantua Pommes vapeur et petits pois Mimolette Fruit de saison <b>BIO</b></p>
23/02/2026	24/02/2026	25/02/2026	26/02/2026	27/02/2026
<p>Salade de perle surimi <b>Cordon bleu</b> Steak fromager <b>BIO</b> P.vapeur petits pois Fruit de saison</p>	<p><b>REPAS VÉGÉTARIEN</b> Chili sin carne Riz <b>BIO</b>  Vache qui rit <b>BIO</b> Yaourt <b>BIO</b></p>	<p><b>Salade verte</b> Chipolatas Saucisse végétale Pommes dauphines haricots verts Compote <b>BIO</b></p>	<p>Potage carotte <b>BIO</b> Sauté de bœuf <b>Omelette</b> Fusilli <b>HVE</b> Crème brûlée</p>	<p>Ceufs durs mayonnaise Pizza 4 fromages  Salade verte <b>BIO</b> Fruit de saison <b>BIO</b></p>