

## Menus du 03 février au 09 février 2025

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

### Lundi 03 février

Panier aux 2 fromages   
Joue de porc au cidre   
Carottes Vichy  
Flageolets  
Fromage   
Fruit de saison

### Mardi 04 février

Salade de pâtes  
Œuf florentine  
Épinards à la crème  
Fromage   
Fruit de saison

### Mercredi 05 février

Endives & croutons  
Veau marenco    
Salsifis  
Perli'blé  
Fromage   
Tarte nomande

### Jeudi 06 février

Betteraves en vinaigrette  
Crispy de poulet   
Brocolis  
Potatoes  
Fromage  
Flan nappé caramel 

# Bon Appétit

### Vendredi 07 février

Pâté de campagne   
Blanquette de poisson   
Champignons en persillade  
Riz  
Yaourt nature   
Fruit de saison

### Samedi 08 février

Salade coleslaw  
Fricassé de porc    
Printanière de légumes  
Fromage    
Flan chocolat

### Dimanche 09 février

Terrine de légumes  
Paupiette de saumon   
Poêlée de légumes verts  
Pommes poissonnière  
Faiselle  
Liégeois aux fruits

**Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine 04 71 76 99 00 - [www.etapeauvergne.fr](http://www.etapeauvergne.fr)**  
**Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale**

#### Allergènes

Produits à base de : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO<sub>2</sub>), lupin, mollusques.

# Menus du 10 février au 16 février 2025

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

## Lundi 10 février

Feuilleté hot dog  
Bourguignon    
Tomate rôtie  
Coquillettes  
Fromage à tartiner  
Fruit de saison 

## Mardi 11 février

Salade verte  
Saucisse    
Aligot  
Navets sautés  
Fromage   
Mousse au chocolat 

## Mercredi 12 février

Salade lyonnaise  
Pintade au cidre    
Petits pois & carottes  
Fromage   
Salade de fruits frais

## Jeudi 13 février

Céleri rémoulade  
Boul'agneau au curry   
Haricots verts  
Semoule  
Fromage    
Crème dessert vanille 

# Bon Appétit

## Vendredi 14 février

Salami   
Bâtonnets de poisson   
Purée Pdt & potiron au lait   
Fromage  
Fruit de saison

## Samedi 15 février

Terrine au saumon  
Cuisse de lapin moutarde   
Blettes au jus  
Pommes sautées  
Fromage  
Fruit de saison

## Dimanche 16 février

Aspic œuf jambon   
Sauté de veau aux olives    
Endive braisée  
Flageolets  
Fromage blanc  
Charlotte aux fruits rouges

**Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine 04 71 76 99 00 - [www.etapeauvergne.fr](http://www.etapeauvergne.fr)**  
**Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale**

### Allergènes

Produits à base de : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO<sub>2</sub>), lupin, mollusques.