

Lundi 2 février <i>menu chandeleur</i>	Mardi 3 février	Jeudi 5 février	Vendredi 6 février
Salade de concombres Filet de poisson Pâtes multicolores Petit suisse Crêpes	Pamplemousse Couscous Salade Fromage Fruit	Betteraves Poulet rôti Haricots verts Fromage Salade de fruits	Salade d'endives Saucisses Lentilles Crème dessert
Lundi 9 février	Mardi 10 février	Jeudi 12 février <i>menu plaisir</i>	Vendredi 13 février
Rillettes de sardines Épinards Œufs à la béchamel Yaourt	Mousse de foie Émincé de dinde Champignons Compote de poire	Salade Hamburger Frites Glace	Carottes râpées Raie Riz à la provençale Fromage Pommes cuites à la confiture
Lundi 16 février	Mardi 17 février	Jeudi 19 février	Vendredi 20 février
Saucisson beurre Endives au jambon Banane	Piémontaise Rosbif Haricots beurre Flamby	Chou chinois Croque-malin Petits pois Salade de fruits	Salade Pizza Fromage blanc
Lundi 9 mars*	Mardi 10 mars	Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
Céleri vinaigrette Spaghettis carbonara Compote <i>*réunion des menus 18h à la cantine.</i>	Taboulé Filet de poisson Choux-fleur sauce Aurore Yaourt	Salade mêlée Hachis parmentier Mousse au chocolat	Betteraves Blanquette Carottes Fruits de saison
Lundi 16 mars	Mardi 17 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Mâche Cassoulet Petits suisses	Crêpe au jambon Poisson sauce meunière Épinards Chocolat liégeois	Rillettes Rôti de porc Haricots verts Crumble	Maquereau Gratin de courgettes Salade Crème anglaise Biscuit
Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Potage Brandade de morue Salade Petits suisses	Friand Jambon braisé Purée de brocolis Crème caramel	Salade maïs/gruyère Steak Purée de carottes Gâteau au chocolat	Salade de pâtes tricolores Cordon bleu Petits pois Pêche au sirop



Les plats notés en gras sont élaborés sur place à partir de produits bruts