



LUNDI 06 FEVRIER	MARDI 07 FEVRIER	MERCREDI 08 FEVRIER	JEUDI 09 FEVRIER	VENDREDI 10 FEVRIER
Salade de pois chiches	Salade de pâtes à la provençale	Salade de choux-rouges	Tarte provençale	Salade savoyarde
Dos de colin au beurre blanc	Poulet sauce barbecue	Steak haché	Nuggets végétales	Tartiflette
Mélange de légumes oubliés	Poêlée tex mex	Spaghettis	Duo de carottes et panais	
Emmental	Camembert	Chanteneige	Fromage	Tarte aux pommes
Flan au caramel	Ile gourmande	Ananas	Yaourt sucré et biscuit	
LUNDI 13 FEVRIER	MARDI 14 FEVRIER	MERCREDI 15 FEVRIER	JEUDI 16 FEVRIER	VENDREDI 17 FEVRIER
VACANCES SCOLAIRES				
LUNDI 20 FEVRIER	MARDI 21 FEVRIER	MERCREDI 22 FEVRIER	JEUDI 23 FEVRIER	VENDREDI 24 FEVRIER
VACANCES SCOLAIRES				
LUNDI 27 FEVRIER	MARDI 28 FEVRIER	MERCREDI 01 MARS	JEUDI 02 MARS	VENDREDI 03 MARS
Taboulé	Carottes râpées	Salade de riz	Terrine	Salade Niçoise
Macaronis au saumon	Rôti de dinde aux champignons	Œufs à la florentine	Lasagnes ricotta épinards	Cordon bleu
	Cœur de blé		Salade verte	Gratin de légumes
Edam	Emmental <b>BIO</b>	Petit Louis	Mini roitelet	Vache qui rit
Yaourt aux fruits	Fromage blanc et biscuit	Tarte aux fruits	Fruits au sirop	Paris Brest

Les menus peuvent varier suivant l'approvisionnement des denrées

Menu végétarien

Fait maison

Produits locaux

**BIO** Produits biologiques



