











Semaine du 22 au 26 février

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Vermicelle à la tomate	Potage de légumes	Œufs mayonnaise	 <p>Coup de Cœur de la cantinière</p>
Poisson Riz	Saucisse	Hachis Parmentier	
			
Salade de fruits	Lentilles	Fromage blanc avec coulis	
Fruit BIO			


Semaine du 1er au 5 Mars

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Carottes rapées BIO	Potage de pois cassés	Sardines	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Gratin de pâtes</p> <p>Yaourt</p>
Cuisse de poulet	Gratin de thon	Escalope de volaille	
	Salade	Carottes Vichy BIO	
Frites			
Fruit	Fromage	Compote de fruits BIO	

Semaine du 8 au 12 Mars

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Vermicelle	Céleri mayonnaise	Salade composée	 <p>Coup de Cœur de la cantinière</p>
Œuf à la tomate	Sauté de dinde	Brandade de Poisson	
Semoule			
	Petits légumes BIO	Salade	
Danette	Fruit	Fromage	

Semaine du 15 au 19 Mars

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Concombre à l'aneth	Salade haricots verts	Salade composée	<p>Betterave Pommes BIO</p> <p>Pizza fromage</p> <p>Salade</p> <p>Yaourt BIO</p>
Hachis parmentier	Steack Haché	Pates à la Bolognaise	
			
Fromage	Purée de Pomme de Terre	Flan BIO	
	Fruit		

Soupes : faites maison, avec des légumes de saison

Crudités : selon les saisons, carottes, tomates, concombres, radis, céleri, betteraves-pommes, macédoine de légumes,

Coup de cœur de la cantinière : les 1er et 3ème vendredis du mois

Journée sans viande