

Semaine du 30 janvier au 3 février

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	Lentilles à l'échalote	Carottes râpées à l'orange	Salade iceberg	Pommes-de-terre sauce ravigote
PLAT PRINCIPAL	Filet de poisson sauce crème	Haché de poulet rôti sauce tomate	Rôti de porc sauce charcutière	Croquettes de poisson
LÉGUME	Gratin de potiron	Penne rigate	Petits pois	Chou-fleur persillé
FROMAGE	Petit Cotentin	Gouda	Saint-Paulin	Yaourt nature
DESSERT	Fruit	Lacté vanille	Crêpes de la Chandeleur	Fruit

Semaine du 6 au 10 février

	Lundi	Mardi	Jeudi • Menu BIO	Vendredi
ENTRÉE	Betteraves mimosas	Céleri rapé vinaigrette	Salade de pâtes bio	Saucisson sec et cornichon
PLAT PRINCIPAL	Burger de veau sauce forestière	Paleron de bœuf aux carottes	Omelette de fromage bio	Gratin de poisson
LÉGUME	Macaronis	Pommes frites	Epinard à la crème bio	Riz créole
FROMAGE	Mimolette	Emmental	Coulommier bio	Purée de brocolis
DESSERT	Fruit	Dessert de pomme/ananas	Fruit bio	Milk shake vanille

Semaine du 13 au 17 février

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	Radis beurre	Pizza maison	Méli-mélo de salades vertes	Bouillon aux vermicelles
PLAT PRINCIPAL	Cordon bleu	Aïoli de poisson	Hachis parmentier	Filet de poisson en matelote
LÉGUME	Cordiale de légumes			Bettes et p.-de-terre à la béchamel
FROMAGE	Saint Bricet	Edam	Camembert	Yaourt nature
DESSERT	Cocktail de fruits	Fruit	Lacté chocolat	Fruit

Semaine du 20 au 24 février

	Lundi	Mardi	Jeudi • Menu BIO	Vendredi
ENTRÉE	Galantine et cornichons	Allumette au fromage	Salade de carottes et maïs bio	Duo de choux
PLAT PRINCIPAL	Blanquette de volaille	Pavé de poisson sauce dieppoise	Boulettes de bœuf bio	Croquettes de poisson
LÉGUME	Coquillettes	Légumes béchamel en gratin	Haricots verts bio	Riz pilaf
FROMAGE	Fromage frais sucré	Tomme grise	Fromage fondu bio	Edam
DESSERT	Fruit	Dessert de Mardi Gras	Fruit bio	Dessert de pomme/cassis