










Lundi 16 février	Mardi 17 février	Mercredi 18 février	Jeudi 19 février	Vendredi 20 février
CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL	SALADE DE BLÉ MIMOLETTE VINAIGRETTE PERSILLÉE	CÉLERI SAUCE FAÇON RÉMOULADE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE	 SALADE VERTE VINAIGRETTE BALSAMIQUE
ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET/ PANÉ FROMAGER SAUCE POIVRE	FILET DE POISSON MSC MEUNIÈRE	ALLUMETTES DE PORC*/ SAUMON FAÇON CARBONARA	SAUCISSE DE STRASBOURG/ SAUCISSE VÉGÉTALE	TORTILLAS DE POMMES DE TERRE
SEMOULE BIO	GRATIN DE POTIRON BÉCHAMEL	MACARONIS BIO	FRITES/ KETCHUP	
 CHANTENEIGE BIO	 EDAM BIO	 EMMENTAL RÂPÉ BIO	BRIE	YAOURT AROMATISÉ
FRUIT DE SAISON	BEIGNET	MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	COMPOTE INDIVIDUELLE	BISCUIT
Lundi 23 février	Mardi 24 février	Mercredi 25 février	Jeudi 26 février	Vendredi 27 février
 CAROTTES RÂPÉES BIO RÉGIONALES VINAIGRETTE A L'ORANGE	CHOU ROUGE RÂPÉ VINAIGRETTE AUX POMMES	SALADE DE POMMES DE TERRE MAÏS VINAIGRETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE AU XÉRÈS	SALADE ASIATIQUE VINAIGRETTE
BOLOGNAISE DE LENTILLES BIO	SAUTÉ DE PORC/ COLIN MSC SAUCE CHAMPIGNONS	AIGUILLETES DE POULET/ MERLU MSC SAUCE AU CUMIN	HACHIS PARMENTIER DE BOEUF/ HACHIS PARMENTIER VÉGÉTARIEN	COLIN d'ALASKA MSC SAUCE AIGRE DOUCE
 FARFALLE BIO	PETITS POIS CE2	HARICOTS VERTS BIO A L'ÉCHALOTE		RIZ BIO CANTONNAIS
PONT L'EVÊQUE AOP	 CAMEMBERT BIO	TOMME NOIRE IGP	 MIMOLETTE BIO	YAOURT SUCRÉ
FRUIT DE SAISON	ECLAIR AU CHOCOLAT	YAOURT AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU DU CHEF FAÇON KASUTERA

Selon l'approvisionnement les menus sont susceptible d'être modifiés