

Semaine du 20 au 24 février	Lundi		Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien		Vendredi
	Bouillon de volaille vermicelle Dos de merlu au pistou Saint Paulin Compote de fruits	 Haricots verts Epinards en gratin Brie Beignet de Mardi gras	Salade coleslaw (carottes et chou blanc) Sauté de volaille Yaourt		Salade de riz Quiche au fromage Salade verte Yaourt Fruit 	Betteraves vinaigrette Sauté de porc au curry Pommes de terre sautées Fromage Fruit	
Semaine du 27 février au 03 mars	Lundi		Mardi	Mercredi	Jeudi		Vendredi – Repas végétarien
	Velouté Dubarry (chou-fleur) Filet de poisson sauce crevettes Semoule Yaourt Fruit	 Sauté de porc aux épices Carottes Vichy Emmental Riz au lait au chocolat 	Salade de crudités Emincé de volaille Purée de pommes de terre Fromage Fromage blanc au sucre		Salade gauloise (tomates, œufs, maïs, sauce cocktail) Bolognaise de lentilles Pâtes Camembert Duo orange-pamplemousse		
Semaine du 06 au 10 mars	Lundi		Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien		Vendredi
	 Carottes râpées vinaigrette Hachis Parmentier Salade verte Emmental Yaourt	Salade de chou blanc Rôti de porc Haricots verts Fromage Fondant aux pommes	Chili sin carne (haricots rouges, maïs et tomates) Riz Samos Banane		Salade de crudités Chili sin carne (haricots rouges, maïs et tomates) Samos Banane	Salade folle à la mimollette Fricassée de poisson aux épices Petits pois Emmental Fruit	
Semaine du 13 au 17 mars	Lundi – Repas végétarien		Mardi	Mercredi	Jeudi		Vendredi
	Céleri rave mimosas Gratin de pâtes au fromage et à la tomate 	Salade de pâtes aux petits légumes Colombo de volaille Carottes sautées Cantal Yaourt	Repas à thème Canada 		Salade de crudités Filet de poisson au citron Brocolis vapeur Chèvre Moelleux au chocolat		