

| lundi 3 février 2020 | mardi 4 février 2020 | mercredi 5 février 2020 | jeudi 6 février 2020 | vendredi 7 février 2020 |
|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Carottes râpées | Salade de betteraves et vinaigrette balsamique | | Taboulé | Salade verte |
| Minutal de dinde (coriandre, cumin, oignons, poireaux, pomme) | Pavé de merlu sauce fines herbes (ciboulette, persil, thym) | | Sauté de bœuf sauce façon oriental (épices, oignon rouge, tomate) | Torsade et carottes |
| Petits pois | Blé | | Haricots verts | potiron mozzarella |
| Yaourt aromatisé de nos fermes | Camembert | | Cantadou ail et fines herbes | Emmental |
| Crêpe de la chandeleur et confiture | Fruit | | Fruit | Flan chocolat |

SV

| Tarte au fromage | | Quenelle sauce financière | | |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| lundi 10 février 2020 | mardi 11 février 2020 | mercredi 12 février 2020 | jeudi 13 février 2020 | vendredi 14 février 2020 |
| Salade de pommes de terre | Salade d'endives et croûtons vinaigrette au cerfeuil | | Salade verte | Une montagne de saveur: Soupe montagnarde (carottes, céleri, poireaux, crème) |
| Escalope de dinde au jus | Chili sin carne (Haché végétal, haricots rouges, maïs, épices) | | Des de poisson en sauce bretonne (champignons, poireaux, crème) | Rôti de porc |
| Epinards béchamel | Riz | | Brocoli | Cresson sauce fromage à tartiflette |
| Petit moulé nature | Pont l'évêque | | Anise bouche : Sirop d'érable Fromage blanc sucré | Tomme grise |
| Fruit | Crème dessert caramel | | Chou à la crème | Fruit |

SV

| Œufs durs | | Poisson safrané | | |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|--------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| lundi 17 février 2020 | mardi 18 février 2020 | mercredi 19 février 2020 | jeudi 20 février 2020 | vendredi 21 février 2020 |
| Salade de blé | Céleri sauce cocktail | | Chou chinois vinaigrette aux herbes | Salade de lentilles |
| Poisson meunière et citron | Sauté de dinde sauce hongroise (crème, oignons, paprika) | | Les pas pareilles : Flan de patate douce | Daube de bœuf à la provençale (herbe de provence, oignons, tomates) |
| Purée de courge | Semoule | | pommes de terre et mozzarella | Carottes |
| Tomme blanche | Rondelé nature | | Gouda | Yaourt nature |
| Assiette de deux fruits d'hiver (Ananas - orange) | Flan vanille | | Compote de pommes | Fruit |

SV

| Pavé de hoki sauce tomate | | Pané moelleux gouda | | |
|---------------------------|-----------------------|--------------------------|-----------------------|--------------------------|
| lundi 24 février 2020 | mardi 25 février 2020 | mercredi 26 février 2020 | jeudi 27 février 2020 | vendredi 28 février 2020 |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

SV

| lundi 2 mars 2020 | mardi 3 mars 2020 | mercredi 4 mars 2020 | jeudi 5 mars 2020 | vendredi 6 mars 2020 |
|-------------------|-------------------|----------------------|-------------------|----------------------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

SV

Issu de l'agriculture biologique
 Issu de l'agriculture biologique et locale*
 *Sous réserve d'approvisionnement
 Plat végétarien

AOP : Appellation d'origine protégée
 Produit local*
 *Sous réserve d'approvisionnement
 Plat du chef
 Pêche durable