

Lundi 25 février	Mardi 26 février	Mercredi 27 février	Jeudi 28 février	Vendredi 1 ^{er} mars
Tomates, haricots verts Bouchée à la reine, blanquette de veau	Velouté forestier Poisson meunière, sauce persillée	Terrine de campagne, cornichons Cuisse de poulet	Carottes râpées BIO, panais BIO Goulash de bœuf à la hongroise	Salade de pâtes Omelette persillée
Riz pilaf BIO, salade verte Yaourt sucré BIO	Julienne de légumes, brocolis Saint-Nectaire/camembert	Petits pois, carottes BIO Tarte croisillon aux pommes	Pommes de terre vapeur Cocktail de fruits	Haricots verts Fromage de chèvre
Goûter : pain, compote	Fruit de saison BIO Goûter : baguette, confiture	Goûter : pain moulu, fromage, fruit	Goûter : Yaourt sucré, quatre-quarts	Fruit de saison BIO Goûter : pain pépites de chocolat, beurre
Lundi 4 mars	Mardi 5 mars	Mercredi 6 mars	Jeudi 7 mars	Vendredi 8 mars
Céleri rémoulade, quartier tomate Chipolatas	Soupe vermicelles Pot-au-feu	Salade fromagère Parmentier de poisson	Concombres, champignons Rôti de veau	Betteraves rouges BIO, endives BIO Jambon blanc, ketchup
Lentilles BIO, carottes BIO Ile flottante	Garniture de légumes Emmental	Salade verte Compote de pommes	Petits pois à la française Pâte à suisse BIO, kiwi BIO	Frites maison, brocolis Yaourt sucré
Goûter : pain céréales, beurre	Fruit de saison BIO Goûter : pain BIO, confiture	Goûter : yaourt, biscuit, banane	Goûter : céréales, fruit	Goûter : pain, compote
Lundi 11 mars	Mardi 12 mars	Mercredi 13 mars	Jeudi 14 mars	Vendredi 15 mars
Salade fromagère Emincé de lapin à la moutarde	Carottes, crème ciboulette Rôti de porc	Croisillon emmental Steak haché	Velouté de légumes Poisson du jour, sauce persillée	Concombres à la bulgare, ciboulette Cordon bleu
Coquillettes BIO Cocktail de fruits	Gratin de choux-fleurs gratinés Flan caramel	Garniture printanière Fruit de saison BIO	Pommes de terre, dés de carottes Camembert BIO	Ratatouille, semoule de blé BIO Yaourt aromatisé
Goûter : pain bûcheron, gelée de groseilles	Goûter : pain, pâte à tartiner	Goûter : far maison	Fruit de saison BIO Goûter : pain nutritif, beurre	Goûter : cracotte, confiture, fruit
Lundi 18 mars	Mardi 19 mars	Mercredi 20 mars	Jeudi 21 mars	Vendredi 22 mars
Salade verte, endives, noix, fromage Riz cantonais Fromage blanc sucré	Pomelo, orange Spaghettis à la bolognaise	Carottes BIO râpées, orange Gratin d'endives au jambon	Soupe à l'oignon (croûtons, emmental râpé) Navarin d'agneau	Macédoine de légumes Brandade océane
Goûter : pain moulu, fromage	Entremet vanille au lait entier BIO Goûter : pain, compote	Crème dessert chocolat Goûter : baguette, beurre, chocolat	Flageolets, dés de carottes Fruit de saison BIO Goûter : yaourt sucré, biscuit	Salade verte Timbale glacée Goûter : crêpe froment, beurre, banane

Les menus peuvent être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.

Les viandes bovines servies sont issues de bêtes de type Race à Viande d'origine française (naissance/élevage/abattage).

Les documents de traçabilité peuvent être consultés au restaurant scolaire.