































LUNDI 3 Février	MARDI 4 Février	MERCREDI 5 Février	Jeudi 6 Février	VENREDI 7 Février
MENU VEGETARIEN Salade  Lasagnes végétariennes   Chanteneige  Compote 	Poisson à la crème riz  / Haricot vert  Crêpes 	Carottes râpées   Boulettes de bœuf Semoule  Edam Crêpes 	Friand au fromage Chipolatas de volaille Tomate fraîche  Pommes de terre grenailles  Fruit	Sauté de bœuf à la pêche   Boulgour  / carottes  Yaourt de la ferme d'Artemare 
LUNDI 10 Février	MARDI 11 Février	MERCREDI 12 Février	JEUDI 13 Février	VENREDI 14 Février
MENU VEGETARIEN Boulette végétarienne Semoule  Ratatouille   Fromage Fruit	Tomate  / thon Cordon bleu Pâtes  Yaourt aromatisé 	Saucisse Lentilles  Brie Fruit	Œufs durs mayonnaise Poisson Riz  petits légumes Liégeois 	Steak haché  Frites  Glace



Aliment Bio



Cuisiné maison



Label rouge



Fruits et Légumes frais (menu susceptible de changer)