



REPAS

Mercredi 11 Septembre	Mercredi 18 Septembre	Mercredi 25 Septembre	Mercredi 02 Octobre	Mercredi 9 Octobre	Mercredi 16 Octobre
Salade de pois chiches au pesto	Carottes râpées Bio vinaigrette	Salade de lentilles Bio	Salade verte Bio	Crêpe au fromage Omelette BIO	Repas à thème : OCEANIE
Nuggets de blé et ketchup	Colin MSC sauce tomate	Sauté de dinde Label Rouge sauce provençale	Merlu MSC sauce basilic	Epinards Bio hachés mornay + croutons	Salade de maïs et pousses d'épinards
Haricots verts BIO huile d'olive et persil	Purée de pommes de terre BIO	VOP : Merlu provençale Carottes Bio / Pommes vapeur	Gnocchis	Ossau Iraty AOP à la coupe	Poissons, crevettes et noix de coco à la polynésienne
Emmental à la coupe	Bûche du pilat à la coupe	Coulommiers à la coupe	Petit moulé	Fruit de saison Bio	Purée de patates douces Bio
Fruit de saison Bio	Flan chocolat	Fruit de saison Bio	Purée de fruits Bio		Notre tapioca à la vanille et palmier

COLLATION MATINALE

Compote	Fruit frais	Pain - beurre	Fruit frais	Yaourt aromatisé	Pain - beurre
---------	-------------	---------------	-------------	------------------	---------------

GOUTER

Granola	Gaufre	Flan vanille	Fromage blanc aromatisé	Pain	Pain
Fromage blanc sucré	et pâte à tartiner cacao-noisettes	Barre bretonne à partager	Cookies	et barre de chocolat	et Gouda
Jus multifruits	Jus d'orange	Jus de pomme	Jus d'orange	Jus multifruits	Jus d'orange



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien



Produit local



Plat fait maison

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.