



REPAS

Mercredi 06 Novembre	Mercredi 13 Novembre	Mercredi 20 Novembre	Mercredi 27 Novembre	Mercredi 04 Décembre	Mercredi 11 Décembre	Mercredi 18 Décembre
<p>Salade de blé aux crudités Bio</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Ragoût de dinde Label rouge</p> <p>VOP : Ragoût de lentilles</p> <p>Carottes rondelles sautées BIO</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Velouté de carottes BIO + râpé</p> <p>Lamelles d'encornets sauce provençale</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Taboulé Bio</p> <p>Vache picon</p> <p>Notre omelette soufflée Bio à l'emmental</p> <p>Haricots verts Bio à l'huile d'olive et persil</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Velouté de potiron Bio et croûtons</p> <p>Edam</p> <p>Hachis parmentier</p> <p>VOP : Parmentier de merlu</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Galopin de veau au jus</p> <p>VOP : Galette de blé épinards</p> <p>Purée de potiron Bio</p> <p>Ananas Bio</p>	<p>Jus d'orange pur jus</p> <p>Mâche et bâtonnet de mozzarella pané</p> <p>Risotto IGP au saumon MSC</p> <p><i>Noël!</i></p> <p>Notre fondant au chocolat</p> <p>Père Noël en chocolat</p>	<p>Taboulé Bio</p> <p>St Môret</p> <p>Omelette soufflée Bio à l'emmental</p> <p>Epinards hachés mornay Bio + croûtons</p> <p>Fruit de saison Bio</p>

PETIT DEJEUNER

<p>Céréales miel pops</p> <p>lait demi écrémé</p> <p>Compote</p>	<p>Pain au chocolat</p> <p>Lait chaud + cacao</p> <p>Fruit frais préparé sur place</p>	<p>Pain - beurre - confiture</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Jus multifruits</p>	<p>Céréales choco pops</p> <p>lait demi écrémé</p> <p>Compote</p>	<p>Brioche tranchée</p> <p>Compote</p> <p>Lait chaud + cacao</p>	<p>Pain - confiture - miel</p> <p>Lait chaud + cacao</p> <p>Fruit frais préparé sur place</p>	<p>Pain - confiture - beurre</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Jus de pomme</p>
--	--	--	---	--	---	--

GOUTER

<p>Brioche tranchée</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Jus multifruits</p>	<p>Pain</p> <p>et Mimolette</p> <p>Banane</p>	<p>Flan vanille</p> <p>cake marbré à partager</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Cookies</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Pain + chocolat</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Jus multifruits</p>	<p>Roulé à la fraise</p> <p>Flan vanille</p> <p>Banane</p>	<p>Pain au lait</p> <p>pâte à tartiner cacao-noisettes</p> <p>Clémentine</p>
---	---	---	---	---	--	--



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.