

Mercredi 8 sept.	Mercredi 15 sept.	Mercredi 22 sept.	Mercredi 29 sept.	Mercredi 6 octobre	Mercredi 13 octobre	Mercredi 20 oct.
<b>REPAS</b>						
<p><b>Tomates vinaigrette</b></p> <p><b>Bûche de chèvre à la coupe</b></p> <p><b>Duo de boulgour et lentilles</b></p> <p><b>Courgettes provençales locales</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p>Paleron de bœuf au jus</p> <p>(VOP : boulettes de soja)</p> <p><b>Coquillettes et râpé</b></p> <p><b>Coulommiers à la coupe</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Salade niçoise</b></p> <p><b>Gouda</b></p> <p><b>Escalope de poulet à l'échalote</b> (VOP: omelette)</p> <p><b>Ratatouille - Blé</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Tomates locales vinaigrette</b></p> <p>Colin sauce citron</p> <p><b>Riz</b></p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeline</p>	<p><b>Salade de blé et lentilles</b></p> <p><b>Vache qui rit</b></p> <p>Bœuf braisé à l'échalote (VOP : colin à l'échalote)</p> <p><b>Courgettes à l'huile et pommes rondelles à l'huile d'olive</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p>Hachis parmentier de bœuf à la <b>patate douce</b> et <b>paprika</b></p> <p>(VOP : parmentier de merlu à la patate douce et au paprika)</p> <p><b>Saint Paulin à la coupe</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Salade de boulgour aux crudités</b></p> <p><b>Chanteneige</b></p> <p><b>Pilons de poulet rôti</b> (VOP : Beignets de calamars)</p> <p><b>Courgettes à la crème + râpé</b></p> <p>Flan caramel</p>
<b>COLLATION MATINALE</b>						
1 petit verre de céréales (Miel pops ou choco pops)	Pain - beurre	Compote	Pain - beurre	Fruit frais	Compote	Pain - beurre
<b>GOUTERS</b>						
Flan vanille	Fromage frais	Yaourt aromatisé	Pain	Fromage blanc aromatisé	Pain et pâte à tartiner cacao-noisettes	Fromage blanc aromatisé
Plumetis chocolat	et gressins	Roulé fraise	et Mimolette	Gouter REM choco		Gaufre
Jus d'orange	Jus de raisin	Jus de pomme	Banane	Jus d'ananas	Jus multifruits	Banane

**Variante "VOP" : Végétarien ou Oeuf ou Poisson (en alternative à la viande)**

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.