



Mercredi 4 Janvier	Mercredi 11 Janvier	Mercredi 18 Janvier	Mercredi 25 Janvier	Mercredi 1er Février	Mercredi 8 Février
<p>Salade de lentilles Bio</p> <p>Blanquette de colin</p> <p>Carottes Bio à l'huile d'olive et au persil</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Potage de légumes BIO</p> <p> Mimolette</p> <p>Mitonnée de haricots blancs</p> <p>Blé Bio aux petits légumes</p> <p>Galette des Rois (contient des amandes)</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Paleron de bœuf (VOP : Omelette)</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Fromage Petit moulé</p> <p>Fruit Bio de saison local</p>	<p>Sauté de poulet Label rouge sauce tandoori (VOP : omelette)</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit Bio local de saison</p>	<p>Potage de légumes BIO</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Filet de merlu MSC sauce aurore</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p> Carottes Bio râpées Locales</p> <p>Bolognaise de lentilles Bio</p> <p>Pennes Bio + râpé</p> <p>Crêpe Bretonne et Pâte à tartiner cacao-noisettes</p>
PETITS DEJEUNERS					
<p>Céréales Miel pops</p> <p>Lait demi écrémé</p> <p>compote</p>	<p>Pain - confiture - beurre</p> <p>petit suisse sucré</p> <p>Jus d'orange</p>	<p><i>Croissant</i></p> <p>Lait chaud + cacao</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Pain - beurre - miel</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Jus multifruits</p>	<p>Céréales choco pops</p> <p>lait demi écrémé</p> <p>jus de pomme</p>	<p>Pain - confiture - beurre</p> <p>lait chaud + cacao</p> <p>Fruit frais préparé sur place</p>
GOUTERS					
<p>Jus de raisin</p> <p>pain</p> <p>et vache qui rit</p>	<p>Roulé à la fraise</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>jus de pomme</p>	<p>Pain</p> <p>et barre de chocolat</p> <p>Jus d'ananas</p>	<p>Yaourt fruité</p> <p>Madeleine</p> <p>Jus de raisin</p>	<p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Gaufre</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Fromage blanc sucré</p> <p>Cookies</p> <p>Jus multifruits</p>

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.