



REPAS

Mercredi 6 Septembre	Mercredi 13 Septembre	Mercredi 20 Septembre	Mercredi 27 Septembre	Mercredi 4 Octobre	Mercredi 11 Octobre	Mercredi 18 Octobre
<p>Concombres vinaigrette </p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Nuggets de poulet Bio (VOP : nuggets de blé) + ketchup</p> <p>Purée de patates douces Bio</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Notre tortillas de pommes de terre </p> <p>Coulommiers à la coupe </p> <p>Ratatouille Bio et blé Bio</p> <p>Fruit Bio de saison </p>	<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Cotentin</p> <p>Bœuf braisé aux olives (VOP : Colin sauce tomate)</p> <p>Polenta Bio</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Salade de pois chiches Bio</p> <p>Edam</p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p>Haricots verts Bio persillés</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Oeuf dur mayonnaise </p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Epinards Bio hachés à la crème et croûtons</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Grèce Tzatsiky (Concombres et fromage blanc) Féta à l'huile d'olive</p> <p>Keftedes (Boulettes de bœuf sauce tomate à la menthe) VOP : boulettes de soja à la tomate)</p> <p>Kolokithakia (Beignets de courgettes)</p> <p>Fruit Bio local de saison </p>	<p>Nos rillettes de thon </p> <p>Bolognaise de pois Bio</p> <p>et Pennes Bio</p> <p>Yaourt fruité</p> <p>Fruit Bio de saison local </p>

PETITS DEJEUNERS

<p>Céréales Miel pops</p> <p>Lait demi écrémé</p> <p>Fruit frais préparé sur place</p>	<p>Pain - confiture - beurre</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Pain au chocolat</p> <p>Lait chaud + cacao</p> <p>Compote</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>Fruit frais préparé sur place</p>	<p>Croissant</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Pain - confiture - beurre</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Jus d'orange</p>
--	--	--	---	---	--	--

GOUTERS

<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Granola</p> <p>Jus multifruits</p>	<p>Barre bretonne à partager</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Jus d'ananas</p>	<p>Gaufre</p> <p>et pâte à tartiner cacao-noisettes</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Flan vanille</p> <p>pompon chocolat</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Cookies</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Pain</p> <p>et barre de chocolat</p> <p>Jus multifruits</p>	<p>Pain</p> <p>et Gouda</p> <p>Jus de pomme</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.

→ Recherche possible de renforcement des énergies dans nos plans → Des axes d'apprentissage peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les précédents scénarios.