



REPAS

Mercredi 8 Novembre	Mercredi 15 Novembre	Mercredi 22 Novembre	Mercredi 29 Novembre	Mercredi 6 Décembre	Mercredi 13 Décembre	Mercredi 20 Décembre
<p> Crêpe au fromage</p> <p>Notre Fritata (œufs) aux oignons</p> <p> Petits pois Bio</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte iceberg Bio locale </p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Paleron de bœuf (VOP : Terrine de merlu MSC)</p> <p>Macaronis Bio et râpé</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Salade de pépinettes Bio à l'italienne</p> <p>Mimolette</p> <p>Sauté de dinde label rouge dijonnaise (VOP : Galette de soja)</p> <p>Haricots verts Bio à l'échalote</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Colin MSC sauce basilic</p> <p>Riz IGP </p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>	<p>Salade de pommes de terre aux légumes</p> <p>Brie à la coupe</p> <p> Œufs durs</p> <p>Epinards haché Bio à la crème et croûtons</p> <p>Banane Bio</p>	<p>Salade de coquillettes Bio au pesto</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Poulet rôti Label rouge (VOP : Pané fromager)</p> <p>Choux fleur Bio mornay</p> <p>Fruit Bio local de saison </p>	<p>Coleslaw de panais Bio local sauce cocktail </p> <p>Cotentin</p> <p>Risotto</p> <p>de colin MSC</p> <p>Beignet chocolat et sirop de Grenadine</p>

COLLATION MATINALE

Compote	Pain - beurre	Fruit frais	Fromage blanc sucré	Fruit frais	Compote	Pain - beurre
---------	---------------	-------------	---------------------	-------------	---------	---------------

GOUTERS

Pain et Gouda Jus multifruits	Quatre quart à partager Yaourt sucré Banane	Gaufre et pâte à tartiner cacao-noisettes Jus d'orange	Pain et Vache Picon Jus de pomme	Fromage blanc aromatisé Pompon au chocolat Jus d'ananas	Cookies Yaourt fruité Jus d'orange	Clémentine Pain au lait et barre de chocolat Jus multifruits
----------------------------------	---	---	-------------------------------------	---	--	--

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.