

REPAS

Mercredi 9 Septembre 2026	Mercredi 16 Septembre	Mercredi 23 Septembre	Mercredi 30 septembre	Mercredi 7 Octobre	Mercredi 14 Octobre
Crêpe au fromage Rôti de dinde Label Rouge et Ketchup <i>VOP : Nuggets de blé et Ketchup</i> Haricots verts Bio Emmental à la coupe Fruit de saison Bio	Concombres Bio au fromage blanc Bio et toast Buche de chèvre à la coupe Axoa de thon MSC Riz IGP Bio Flan chocolat	Carottes râpées Bio  Vache qui rit Bio Nuggets de blé - Ketchup Brocolis Bio à la crème et semoule Bio Crème anglaise	Salade de tomates et concombres Emincé de bœuf local et BIO sauce tomate  <i>VOP : Bolognaise de lentilles vertes</i> Tortis et râpé Bio Crème au chocolat	Salade de tortis Bio à la tapenade Tomme des Chalets Bio à la coupe  Eufs durs Bio Epinards Bio béchamel à l'emmental et croustons Fruit de saison Bio	Carottes râpées vinaigrette  Tomme Blanche Couscous de boulettes de bœuf <i>VOP : Couscous de pois chiches au potiron et raisins</i> Semoule Bio Crème anglaise

PETIT DEJEUNER

Céréales miel pops lait demi écrémé Compote	Croissant Yaourt fruité Fruit frais préparé sur place	Pain - beurre - confiture Petit suisse aromatisé Jus multivitamins	Céréales choco pops lait demi écrémé Fruit frais préparé sur place	Pain - beurre - miel Lait chaud + cacao Compote de fruits	Pain - confiture - beurre Petit suisse sucré Jus de pomme
---	--	--	--	---	---

GOUTER

Madeleine Fromage blanc sucré Jus multivitamins	Pain et Gouda Jus d'orange	Brioche tranchée pate à tartiner cacao noisettes Jus de pomme	yaourt aromatisé Cookies Jus d'orange	Pain et barre de chocolat Jus multivitamins	Roulé à l'abricot Yaourt fruité Jus d'orange
---	----------------------------------	--	---	---	--

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.