



api
Conception CréaMpa

lundi 25 septembre	Repas végétarien mardi 26 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
MACÉDOINE VINAIGRETTE	MELON	SALADE DE TOMATES AU BASILIC ET HUILE D'OLIVE	CRÊPE AU FROMAGE
COLESLAW	SALADE VERTE AU MAIS	PASTÈQUE	CHIFFONNADE DE BATAVIA AUX CROUTONS SAUCE CAËSAR
ROSETTE ET CORNICHONS	CÉLERI VINAIGRETTE	OEUF MAYONNAISE	SALADE DE RADIS
PÉPITE POIS CASSÉS CUMIN, CÉLERI & CHORIZO GRILLÉ	SURIMI MAYONNAISE	VERRINE DE HOUMOUS	SALADE DE POMMES DE TERRE ET THON
SALADE VERTE	MORTADELLE	ESCALIVADE	SARDINE À L'HUILE
	SALADE DE LENTILLES	MACÉDOINE DE LÉGUMES AU FROMAGE BLANC ET CURRY	
OMELETTE AU FROMAGE	BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE	COUSCOUS (MERGUEZ & POULET LOCAL) 	FILET DE MERLU MSC SAUCE ESTRAGON 
SAUTÉ DE DINDE FAÇON BLANQUETTE	QUICHE CHÈVRE ÉPINARDS	COLIN MSC SAUCE TOMATE 	SAUCISSE LOCALE 
PETITS POIS AUX OIGNONS	RIZ DE LA PAËLLA	SEMOULE	LÉGUME DE SAISON DES PANIERS DU MARAÎCHER (LOCAL) 
PURÉE DE POMMES DE TERRE	TOMATE RÔTIE À L'AIL	LÉGUMES COUSCOUS	TORTIS
FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE
FRUIT DE SAISON	POT GLACÉ	ROSES DES SABLES DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF
LIÉGEOIS À LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
JUS DE FRUITS FRAIS	PANNA COTTA CRÈME DE ROUSQUILLE	SMOOTHIE POIRE CRÈME	SABAYONS DE FRUITS ROUGES
RIZ AU LAIT	GÂTEAU BRETON	SALADE DE FRUITS	BARRE AU CHOCOLAT
BISCUIT	COMPOTE POMMES / BANANES	YAOURT LOCAL 	CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements