

Lundi 2 octobre

Salade de pommes  
de terre et vinaigrette

Pané fromager

Duo de carottes

Fromage blanc vrac  
et confiture

Fruit de saison



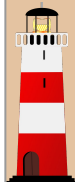
Mardi 3 octobre

La BretagneSalade de chou blanc  
au fromage blanc

Gratin de moules



Frites au four



Coulommiers



Crêpe et caramel

Mercredi 4 octobre

Jeudi 5 octobre

Salade mimosa du chef  
(perle de pâtes BIO, oeufs  
et légumes râpés)Sauté de veau  
sauce blanquette

Haricots beurre



Fromage frais à tartiner

Flan au chocolat

Vendredi 6 octobre

Endives émincées  
et vinaigretteAllumettes de porc  
façon carbonara

Coquillettes BIO



Emmental BIO râpé



Compote de pomme



Aujourd'hui, Api t'emmène en

**BRETAGNE**

api



Bretagne



Breizh



**Salade de chou blanc  
au fromage blanc**



**Gratin de moules**

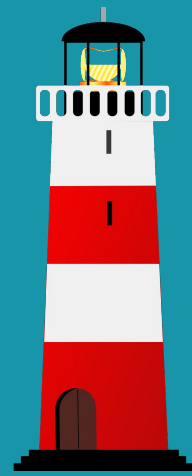


**Frites au four**

**Coulommiers**



**Crêpe et caramel**

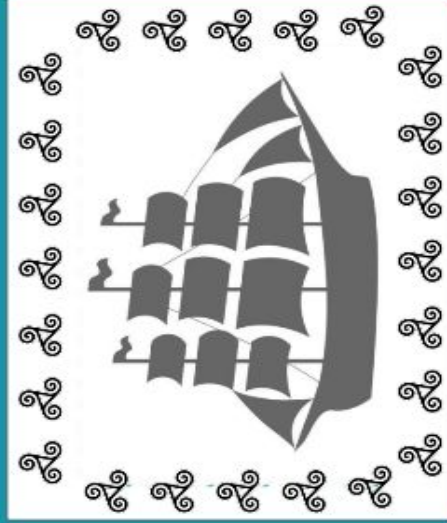
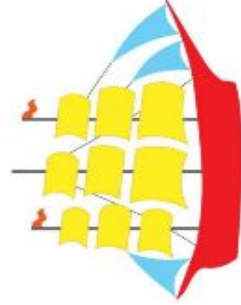
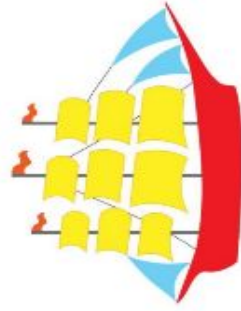
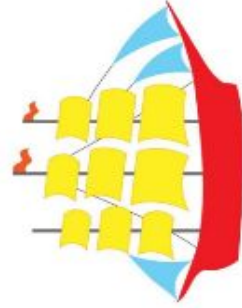
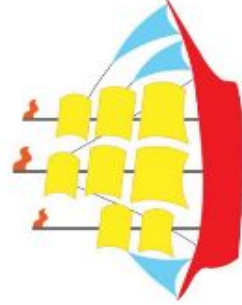
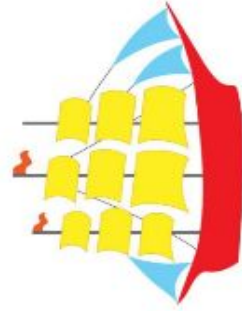


# Activité

## repas Bretagne

The logo for 'api' is located in the top right corner of the page. It consists of the lowercase letters 'api' in a white, sans-serif font, positioned to the right of a stylized white wave graphic. The entire logo is set against a teal rectangular background.

Aujourd'hui, joue les marins et retrouve le bateau qui t'emmènera voguer sur les flots de l'océan Atlantique.



# Menus du 9 au 13 octobre

**Légende :**



Lundi 9 octobre	Mardi 10 octobre	Mercredi 11 octobre	Jeudi 12 octobre	Vendredi 13 octobre
<p><b>Betteraves BIO et vinaigrette</b></p>  	<p><b>Salade façon coleslaw au fromage blanc</b></p>   		<p><b>Salami et cornichons</b></p>	<p><b>Céleri façon rémoulade</b></p>  
<p><b>Sauté de porc à la Dijonnaise</b></p>  	<p><b>Poisson blanc meunière et citron</b></p>  		<p><b>Boulettes au boeuf façon basquaise</b></p> 	<p><b>Chili sin carne</b></p> 
<p><b>Lentilles</b></p> 	<p><b>Julienne de légumes</b></p> 		<p><b>Haricots verts BIO à l'ail</b></p>  	<p><b>Riz BIO créole</b></p>  
<p><b>Fromage blanc vrac et sucre</b></p>	<p><b>Cantal AOP</b></p>  		<p><b>Yaourt sucré</b></p>	<p><b>Buchette lait mélange</b></p>
<p><b>Fruit de saison</b></p> 	<p><b>Mousse au chocolat</b></p>		<p><b>Gâteau aux poires</b></p> 	<p><b>Fruit de saison</b></p> 

# Menus du 16 au 20 octobre

## Légende :



Lundi 16 octobre	Mardi 17 octobre	Mercredi 18 octobre	Jeudi 19 octobre	Vendredi 20 octobre
<p>Concombre vinaigrette au basilic   </p> <p>Rôti de porc LR sauce chasseur   </p> <p>Petits pois BIO   </p> <p>Mimolette</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>Chou rouge râpé vinaigrette aux pommes   </p> <p>Filet de hoki sauce Mornay   </p> <p>Pommes de terre persillées   </p> <p>Yaourt sucré régional  </p> <p>Compote fraîche pomme BIO et citron   </p>		<p>Oeuf dur et mayonnaise</p> <p>Gratin du chef au boulghour BIO et à la courgette sautée   </p> <p>Crème anglaise</p> <p>Moelleux au chocolat  </p>	<p><u>Burger party !</u></p> <p>Salade verte et vinaigrette au sésame   </p> <p>Cheeseburger              Potatoes</p> <p>Bleu d'Auvergne    </p> <p>Fruit de saison  </p>