



MENUS ÉTABLIS SELON LE PLAN ALIMENTAIRE POUR LA PÉRIODE DU 4 AU 29 OCTOBRE 2021

LE VERNET

SEMAINE DU 4 AU 8 OCTOBRE	SEMAINE DU 11 AU 15 OCTOBRE	SEMAINE DU 18 AU 22 OCTOBRE
LUNDI 4 OCTOBRE -	LUNDI 11 OCTOBRE	LUNDI 18 OCTOBRE
BETTERAVES ROUGES	JAMBON SEC	CHARCUTERIE
PATÉ EN CROUTE AU POULET LOCAL	TABOULÉ	SALADE DE QUINOA, TOMATES
POISSON	POISSON + SAUCE	LASAGNES ÉPINARDS RICOTTA
SEMIOULE BIO	CUISSE DE PINTADE LOCALE	POISSON
COURGETTES BIO LOCALES	HARICOTS PLATS	POMMES DAUPHINES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE COUPE BIO LOCAL
LAITAGE LOCAL	LAITAGE	LAITAGE
TARTE BOURDALOUE	CREME DESSERT BIO ET LOCALE	LIÉGEOIS AUX FRUITS
FRUIT	FRUIT BIO	FRUIT BIO
GOUTER : MUFFIN / JUS DE FRUIT	GOUTER : CREME DESSERT / JUS DE FRUIT	GOUTER : MOUSSE DESSERT / GATEAU
MARDI 5 OCTOBRE - MENU BIO	MARDI 12 OCTOBRE	MARDI 19 OCTOBRE
TATIN AUX LEGUMES DU SOLEIL	SALADE VERTE	PANIER TARTIFLETTE ET FROMAGE
SALADE DE HARICOTS VERTS BIO	SALADE DE CAROTTES RAPPEES BIO LOCALES A L'ORANGE	SALADE DE CHOU ROUGE
PAVE DE SAUMON	PÂTES BOLOGNAISE VEGETARIENNE	SAUTÉ DE DINDE LOCALE
BOULETTES DE BŒUF BIO + SAUCE	PÂTES À LA BOLOGNAISE	POËLÉE DE MOULES + SAUCE ROQUEFORT
FONDUE DE POIREAUX	FROMAGE LOCAL	POËLÉE DE COURGETTES BIO
FROMAGE COUPE BIO LOCAL	LAITAGE	POLENTA
LAITAGE	FRUIT	FROMAGE
FRUIT	TIRAMISU	LAITAGE
GOUTER : MARBRE / JUS DE FRUIT, FRUIT ou LAITAGE	GOUTER : FRUIT / CHOCOLAT	FRUIT
MERCREDI 6 OCTOBRE	MERCREDI 13 OCTOBRE	MERCREDI 20 OCTOBRE
MELI MELO DE PETITS LEGUMES	SALADE DE POMMES DE TERRE PERSILLÉES	NEMS AUX LEGUMES
RILLETTE DE THON	GOUGERES AU COMTÉ	SALADE DE BETTERAVES
CROQ VEGETAL AU FROMAGE	STEAK DE BŒUF BIO + SAUCE AU POIVRE	ÉMINCÉ DE PORC LOCAL
ROGNONS EN SAUCE LOCAL	NUGGETS DE BLÉ + SAUCE	BURGER D'ÉPEAUTRE
LENTILLES VERTES LOCALES	PUREE DE POTIMARRON	BOULGHOUR BIO
CAROTTES SAUTEES LOCALES	RATATOUILLE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS BIO
LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE
FROMAGE	LAITAGE BIO LOCAL	LAITAGE BIO
FRUIT	CHARLOTTE POIRE CHOCOLAT	FRUIT
BEIGNET AU CHOCOLAT	FRUIT	MOUSSE CAMEL
GOUTER : COMPOTE / LAITAGE	GOUTER : COMPOTE / GATEAU	GOUTER : PAIN / CONFITURE
JEUDI 7 OCTOBRE	JEUDI 14 OCTOBRE	JEUDI 21 OCTOBRE - menu végétarien
MELANGE 5 CEREALES	SALADE DE TOMATES LOCALES et MAIS	SALADE DE CONCOMBRES
ASPERGE ET ŒUF DUR	DUO DE SAUCISSONS LOCAUX	TERRINE DE POISSON
SOT L'Y LAISSE	SAUTE DE BŒUF BIO LOCAL	BOUCHÉES DE BLÉ TOMATE ET CHÈVRE
ROULÉ VÉGÉTAL	GNOCCHIS BIO	SAUCISSE DE TOULOUSE
PATES BIO LOCALES	FROMAGE	HARICOTS PLATS
POËLÉE DE LÉGUMES	LAITAGE	FROMAGE COUPE BIO
FROMAGE	MOUSSE CHOCOLAT	LAITAGE
LAITAGE BIO ET LOCAL	FRUIT	RELIGIEUSE
FRUIT	GOUTER : FRUIT / GATEAU	FRUIT
COCKTAIL DE FRUITS	GOUTER : FRUIT / GATEAU	GOUTER : JUS DE FRUIT / GATEAU
GOUTER : COCKTAIL DE FRUIT / GATEAU		
VENDREDI 8 OCTOBRE	VENDREDI 15 OCTOBRE - MENU JAPONAIS	VENDREDI 22 OCTOBRE - HALLOWEEN
SALADE VERTE LOCALE et DES de FROMAGE	BOUCHEES AU CAMEMBERT	SALADE D'ENDIVES LOCALES AUX NOIX
SALADE DE MUSEAU	SURIMI	SALADE DE BLE BIO
BLANQUETTE DE VEAU LOCAL	AIGUILLETTE DE POULET SAUCE	MERGUEZ
POISSON SAUCE BEARNAISE	RIZ BIO	QUENELLES BIO + SAUCE
CARDES À LA TOMATE	POELEE ASIATIQUE	POMMES DAUPHINES
FROMAGE COUPE LOCAL	FROMAGE	LAITAGE
LAITAGE	LAITAGE	MIMOLETTE COUPE
FRUIT	LITCHIS AU SIROP	FRUIT
AMANDINE AUX ABRICOTS	FRAISIER	JOCONDE MANGUE PASSION
GOUTER : JUS DE FRUIT / GATEAU	GOUTER : JUS DE FRUIT / GATEAU	GOUTER : JUS DE FRUIT / GATEAU

Viande de bœuf: origine France, race Charolaise ou UE en produits surgelés

Traçabilité à disposition sur le bon de livraison

MENUS CLASSES de MATERNELLES

Produit local

Produit Biologique

Des changements peuvent intervenir selon les cours et les approvisionnements