



# MENUS ÉTABLIS SELON LE PLAN ALIMENTAIRE POUR LA PÉRIODE DU 2 AU 26 NOVEMBRE 2021

## LE VERNET

| SEMAINE DU 2 AU 5 NOVEMBRE | SEMAINE DU 8 AU 12 NOVEMBRE                       | SEMAINE DU 15 AU 19 NOVEMBRE                                           | SEMAINE DU 22 AU 26 NOVEMBRE                               |
|----------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| <b>LUNDI 1er NOVEMBRE</b>  | <b>LUNDI 8 NOVEMBRE</b>                           | <b>LUNDI 15 NOVEMBRE - MENU VÉGÉTARIEN</b>                             | <b>LUNDI 22 NOVEMBRE</b>                                   |
|                            | JAMBON SEC<br>RIZ NIÇOIS                          | TERRINE DE POISSON<br>SALADE COLESLAW                                  | SALADE PIÉMONTAISE<br>RILLETES DE THON                     |
|                            | CERVELAS OBERNOIS<br>BROCOLIS BIO                 | TORTELLINIS TRICOLORES AU FROMAGE<br>PÂTES BIO                         | LAPIN LOCAL À LA MOUTARDE<br>CAROTTES AU CUMIN             |
|                            | OMELETTE LÉGUMES ET CURRY<br>POMMES RISSOLÉES     | NOIX DE JOUE DE PORC<br>POÊLÉE DE LÉGUMES                              | POISSON À LA LYONNAISE<br>POMMES RISSOLÉES                 |
|                            | LAITAGE<br>FROMAGE                                | FROMAGE LOCAL<br>LAITAGE                                               | LAITAGE BIO<br>FROMAGE                                     |
|                            | FRUIT<br>BEIGNET AU CHOCOLAT                      | FRUIT<br>LIÉGEOIS VANILLE                                              | SALADE DE FRUITS<br>FRUIT                                  |
|                            | Goûter : compote / gâteau                         | Goûter : jus de fruit / gâteau                                         | Goûter : pain / fromage                                    |
| <b>MARDI 2 NOVEMBRE</b>    | <b>MARDI 9 NOVEMBRE-REPAS BIO</b>                 | <b>MARDI 16 NOVEMBRE</b>                                               | <b>MARDI 23 NOVEMBRE - MENU VÉGÉTARIEN</b>                 |
|                            | SARDINES<br>SALADE DE HARICOTS VERTS BIO          | RILLETES<br>SALADE DE PÂTES                                            | BETTERAVES ROUGES<br>MORTADELLE                            |
|                            | POISSON À LA BORDELAISE<br>COURGETTES LOCALES     | BŒUF BOURGUIGNON LOCAL<br>BEIGNETS DE LÉGUMES                          | DHAL DE LENTILLES<br>RIZ BIO                               |
|                            | ESCALOPE DE POULET BIO LOCAL + SAUCE<br>PÂTES BIO | CROQ TOFU À LA PROVENÇALE BIO<br>BLÉ + SAUCE                           | CÔTE DE PORC LOCAL<br>CARDES BECHAMEL                      |
|                            | LAITAGE BIO<br>FROMAGE                            | FROMAGE<br>LAITAGE                                                     | FROMAGE LOCAL<br>LAITAGE                                   |
|                            | NID D'ABEILLES<br>FRUIT BIO                       | TIRAMISU<br>FRUIT                                                      | FRUIT<br>ÉCLAIR À LA VANILLE                               |
|                            | Goûter : pain d'épices / beurre / confiture       | Goûter : muffin / jus de fruit                                         | Goûter : fruit / gâteau                                    |
| <b>MERCREDI 3 NOVEMBRE</b> | <b>MERCREDI 10 NOVEMBRE</b>                       | <b>MERCREDI 17 NOVEMBRE</b>                                            | <b>MERCREDI 24 NOVEMBRE</b>                                |
|                            | MACEDOINE DE LEGUMES<br>PANIER TARTIFLETTE        | BEIGNETS DE CREVETTES<br>SALADE VERTE                                  | SALADE DE MÂCHE<br>SAUCISSON BRIOCHÉ + SAUCE PORTO         |
|                            | POISSON NAPOLITAINE<br>SALSIFIS PERSILLÉS         | CASSOULET viande locale<br>HARICOTS BLANCS                             | NUGGETS DE POISSON<br>BLÉ                                  |
|                            | CHOU FARCI<br>BOULGOUR BIO                        | POISSON<br>TRIO DE LÉGUMES BIO                                         | BŒUF À L'OIGNON BIO LOCAL<br>CHOU BRAISÉ                   |
|                            | LAITAGE<br>FROMAGE                                | FROMAGE<br>LAITAGE                                                     | FROMAGE<br>LAITAGE                                         |
|                            | FRUIT<br>POIRE AU CHOCOLAT                        | PANNA COTTA<br>FRUIT                                                   | FRUIT BIO<br>PÂTISSERIE MANDARINE NOUGAT                   |
|                            | Goûter : fruit / gâteau                           | Goûter : fruit / gâteau                                                | Goûter : laitage / gâteau                                  |
| <b>JEUDI 5 NOVEMBRE</b>    | <b>JEUDI 11 NOVEMBRE</b>                          | <b>JEUDI 18 NOVEMBRE</b>                                               | <b>JEUDI 25 NOVEMBRE - MENU BRETON</b>                     |
|                            | <b>FÉRIÉ</b>                                      | CAROTTES RÂPÉES LOCALES<br>TABOULÉ                                     | COQUILLES DE POISSON<br>GALETTE DE SARRASIN JAMBON FROMAGE |
|                            |                                                   | POISSON<br>POÊLÉE DE LÉGUMES                                           | JARRET D'AGNEAU<br>POÊLÉ BRETONNE                          |
|                            |                                                   | CUISSE DE CANARD CONFITES LOCALES<br>ROSTIS                            | POÊLÉE DE MOULES<br>GALETTES DE POMMES DE TERRE            |
|                            |                                                   | FROMAGE BIO<br>LAITAGE                                                 | LAITAGE<br>FROMAGE                                         |
|                            |                                                   | FRUIT<br>MOKA                                                          | FRUIT<br>CREPE AU FROMENT BIO / CROQUANTURE / JUS DE POMME |
|                            |                                                   | Goûter : brioche / pâte à tartiner                                     | Goûter : compote / gâteau                                  |
| <b>VENDREDI 5 NOVEMBRE</b> | <b>VENDREDI 12 NOVEMBRE - MENU VÉGÉTARIEN</b>     | <b>VENDREDI 19 NOVEMBRE</b>                                            | <b>VENDREDI 26 NOVEMBRE</b>                                |
|                            | SALADE DE MUSEAU DE PORC<br>SALADE DE LENTILLES   | JAMBON BLANC LOCAL<br>PIZZA                                            | PÂTÉ EN CROUTE<br>SALADE DE PÂTES BIO                      |
|                            | STEAK DE THON<br>RIZ BIO + SAUCE                  | SAUTÉ DE DINDE LOCAL<br>POÊLÉE DE QUINOA                               | CUISSE DE PINTADE LOCALE<br>POMMES PERSILLÉES              |
|                            | NUGGETS DE BLÉ<br>RATATOUILLE                     | RISOTTO NOIX DE ST JACQUES ET FONDUE DE POIREAUX<br>FONDUE DE POIREAUX | POISSON PANÉ<br>RATATOUILLE                                |
|                            | FROMAGE LOCAL<br>LAITAGE                          | FROMAGE<br>LAITAGE                                                     | FROMAGE BIO<br>LAITAGE                                     |
|                            | TARTE AUX NOIX<br>FRUIT                           | FRUIT<br>CRÈME CHOCOLAT BIO ET LOCALE                                  | AMANDINE À LA POIRE<br>FRUIT                               |
|                            | Goûter : brique de lait / gâteau                  | Goûter : cocktail fruits au sirop / gâteau                             | Goûter : jus de fruit / gâteau                             |

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