



MENUS ÉTABLIS SELON LE PLAN ALIMENTAIRE POUR LA PÉRIODE DU 3 AU 28 JANVIER 2022



LE VERNET

DU LUNDI 3 AU VENDREDI 7 JANVIER 2022	DU LUNDI 10 AU VENDREDI 14 JANVIER 2022	DU LUNDI 17 AU VENDREDI 21 JANVIER 2022	DU LUNDI 24 AU VENDREDI 28 JANVIER 2022
LUNDI 3 JANVIER	LUNDI 10 JANVIER	LUNDI 17 JANVIER	LUNDI 24 JANVIER
TERRINE TROIS LÉGUMES CAROTTES RÂPÉES LOCALES	PÂTE DE CAMPAGNE MACÉDOINE DE LÉGUMES	FEUILLETÉ AU POISSON ET PETITS LÉGUMES SALADE DE MUSEAU	ŒUFS DURS MAYONNAISE SALADE DE POMMES DE TERRE
POISSON BORDELAISE CORDON BLEU PURÉE RATATOUILLE	RAGOUT DE PORC LOCAL POISSON PANÉ QUINOA BIO FONDUE DE POIREAUX	PAUPIETTE DE VEAU + SAUCE POISSON + SAUCE BLETTES BOULGOUR	BOULETTES À L'AGNEAU POISSON + SAUCE HARICOTS PLATS PERSILLÉS RIZ BIO
FROMAGE COUPE LOCAL FROMAGE PORTION LAITAGE	FROMAGE COUPE FROMAGE PORTION LAITAGE	FROMAGE PORTION FROMAGE COUPE BIO LAITAGE	LAITAGE FROMAGE PORTION FROMAGE COUPE
FRUIT RIZ AU LAIT	FRUIT LIEGEOIS CHOCOLAT	FRUIT LIEGEOIS VANILLE	PÂTISSERIE FRUIT
GOÛTER : COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP / GÂTEAU	GOÛTER : JUS DE FRUITS / GÂTEAU	GOÛTER : FRUIT / GÂTEAU	GOÛTER : JUS DE FRUITS / GÂTEAU
MARDI 4 JANVIER	MARDI 11 JANVIER - menu bio	MARDI 18 JANVIER	MARDI 25 JANVIER
FEUILLETÉ AU JAMBON BETTERAVES ROUGES BIO	COQUILLE DE POISSON SALADE DE BLÉ BIO	CAROTTES RÂPÉES LOCALES JAMBON BLANC LOCAL	PÂTE DE FOIE ASPERGES
BURGER VEGGIE DE LÉGUMES CUITS BŒUF BOURGUIGNON LOCAL	ROULÉ VÉGÉTAL BOULETTES DE BŒUF BIO	LANGUE DE BŒUF SAUCE BOUDIN NOIR + POMMES	BOUCHÉES DE BLÉ TOMATE ET CHÈVRE STEAK À GRILLER LOCAL
SALSIFIS PÂTES FROMAGE PORTION LAITAGE	POLENTA BROCOLIS BIO FROMAGE PORTION FROMAGE COUPE BIO	PURÉE POËLÉE DE COURGETTES FROMAGE COUPE LAITAGE BIO	GRATIN DE CHOU FLEUR BIO FRITES FROMAGE PORTION FROMAGE COUPE
FROMAGE COUPE FROMAGE PORTION	LAITAGE FROMAGE PORTION	FROMAGE PORTION PÂTISSERIE	LAITAGE FROMAGE COUPE FRUIT COMPOTE
PÂTISSERIE FRUIT	FRUIT CREME CARAMEL BIO LOCAL	FRUIT	FRUIT
GOÛTER : GÂTEAU / JUS DE FRUITS	GOÛTER : FRUIT / GÂTEAU	GOÛTER : PAIN AU LAIT / CHOCOLAT	GOÛTER : LAITAGE / GÂTEAU
MERCREDI 5 JANVIER - menu végétarien	MERCREDI 12 JANVIER - menu végétarien	MERCREDI 19 JANVIER	MERCREDI 26 JANVIER
PIZZA AU FROMAGE FLORENTINE DE SAUMON AUX EPINARDS	SALADE D'ENDIVES, BLEU ET NOIX JAMBON SEC	SALADE DE MÂCHE QUICHE	PANICETTA SALADE VERTE LOCALE
QUENELLE NATURE SAUCE SAUTÉ D'AGNEAU ÉPINARDS BIO SEMIOULE	ŒUF BÉCHAMEL TOMATE FARCIE VÉGÉTARIENNE BLANQUETTE DE LÉGUMES RIZ BIO	POISSON PANÉ LAPIN LOCAL SAUCE HARICOTS VERTS SEMIOULE	LASAGNES AUX LÉGUMES BIO LASAGNES
FROMAGE COUPE FROMAGE PORTION LAITAGE	FROMAGE COUPE FROMAGE PORTION LAITAGE LOCAL	FROMAGE COUPE FROMAGE PORTION LAITAGE	FROMAGE COUPE FROMAGE PORTION LAITAGE
FRUIT CREME AU CHOCOLAT	PÂTISSERIE FRUIT	FRUIT BIO CRUMBLE AUX POMMES	PANNA COTTA ET COULIS DE FRUIT ROUGE FRUIT
GOÛTER : LAITAGE / GÂTEAU	GOÛTER : PAIN / CHOCOLAT	GOÛTER : LAITAGE / GÂTEAU	GOÛTER : FRUIT / GÂTEAU
JEUDI 6 JANVIER	JEUDI 13 JANVIER - menu Alsacien	JEUDI 20 JANVIER - menu végétarien	JEUDI 27 JANVIER - menu bio
SALADE DE CHOU BLANC LOCAL DUO DE CHARCUTERIES	SALADE DE CHOU ROUGE BIO FLAMEKUECHE	POIREAUX VINAIGRETTE TABOULÉ	BETTERAVES ROUGES BIO SAMOUSA DE BŒUF
STEAK HACHÉ LOCAL POISSON + SAUCE RIZ BIO POËLÉE DE LÉGUMES	CHOUROUTE POISSON SAUCE CHOU DE CHOUROUTE POMMES VAPEUR	OMELETTE NATURE GALETTE DE LENTILLES BIO GRATIN DE POTIRON PÂTES	POISSON MEUNIÈRE SAUTÉ DE BŒUF BIO LOCAL BLÉ AUX PETITS LÉGUMES CAROTTES BIO
FROMAGE COUPE FROMAGE PORTION LAITAGE	MUNSTER FROMAGE PORTION LAITAGE	FROMAGE COUPE BIO FROMAGE PORTION LAITAGE	FROMAGE PORTION LAITAGE BIO FROMAGE A LA COUPE
FRUIT PÂTISSERIE	PÂTISSERIE ALSACIENNE FRUIT	FRUIT PÊCHE AU SIROP	PÂTISSERIE FRUIT BIO
GOÛTER : PAIN / CONFITURE	GOÛTER : LAITAGE / GÂTEAU	GOÛTER : FRUIT / GÂTEAU	GOÛTER : JUS DE FRUITS / GÂTEAU
VENDREDI 7 JANVIER	VENDREDI 14 JANVIER	VENDREDI 21 JANVIER	VENDREDI 28 JANVIER - menu végétarien
TABOULÉ FEUILLETÉ AU POISSON ET PETITS LÉGUMES	SALADE DE HARICOTS VERTS FRIAND HOT DOG	RIZ NIÇOIS SALADE D'ENDIVES	CÉLÉRI RÉMOULADE RILLETES AU SAUMON
POULET BIO LOCAL FAÇON POULE AU POT BOULETTES DE SOJA TOMATE BASILIC HARICOTS VERTS BIO POMMES RÔSTIS	FALAFELS DE FÈVES BOUDIN BLANC DE VOLAILLE LOCAL + SAUCE PÂTES POËLÉE DE LÉGUMES BIO	SAUTÉ DE PINTADE LOCALE POISSON POMMES GRENAILLES LOCALES POËLÉE ROMANESCO	CHIPOLATAS ROULE VÉGÉTAL POLENTA FONDUE DE POIREAUX
FROMAGE COUPE FROMAGE PORTION LAITAGE	FROMAGE PORTION FROMAGE PORTION FROMAGE COUPE LOCAL AOP LAITAGE	FROMAGE COUPE FROMAGE PORTION BIO LAITAGE	FROMAGE PORTION FROMAGE COUPE LAITAGE
TARTE AUX FRUITS FRUIT	FRUIT GALETTE DES ROIS	FRUIT PÂTISSERIE	MOELLEUX AU CHOCOLAT BIO FRUIT
GOÛTER : JUS DE FRUITS / GÂTEAU	GOÛTER : FRUIT / GÂTEAU	GOÛTER : LAITAGE / GÂTEAU	GOÛTER : 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