

MENUS ÉTABLIS SELON LE PLAN ALIMENTAIRE POUR LA PÉRIODE DU 04 au 29 novembre 2024

Scolaire/ LE VERNET / ITEP Semaine du 04 au 08 novembre	Scolaire/ LE VERNET / ITEP Semaine du 11 au 15 novembre	Scolaire/ LE VERNET / ITEP Semaine du 18 au 22 novembre	Scolaire/ LE VERNET / ITEP Semaine du 25 au 29 novembre
lundi 4 novembre 2024	lundi 11 novembre 2024	lundi 18 novembre 2024	lundi 25 novembre 2024
Taboulé	Féié	 Salade de betteraves lanières	 Macédoine de légumes
Moussaka	Féié	  Fricassée de poisson sauce citron	 Carbonara de volaille
Fromage à la coupe	Féié	  Riz bio	 Pâte bio
Flan caramel	Féié	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Laitage / compote	Féié	Compote bio	Compote
		Fruit / Laitage	Fruit / Laitage
Mardi 5 novembre 2024 Menu Bio	Mardi 12 novembre Menu Végétarien	Mardi 19 novembre Menu bio	mardi 26 novembre 2024
  Salade de pomme de terre bio mayonnaise	Tartare de concombre	  Salade de carottes râpées bio 	  Salade verte bio et Emmental
  Fricassée de poisson sauce aneth	Lasagnes de légumes	  Bolognaise bio	Ailes de poulet rôti
 Haricots verts bio		  Spaghettis bio et emmental	 Purée de pomme de terre
 Laitage bio	Fromage à la coupe	/	/
 Compote bio	 Fruit bio	 Fruit bio	 Fruit bio
 Pain / fromage	Pain / Confiture	Pain / fromage	Compote / Laitage
Mercredi 06 novembre Menu Végétarien	mercredi 13 novembre 2024	mercredi 20 novembre 2024	mercredi 27 novembre 2024
  Duo de betteraves bio et maïs bio	  Salade de haricots verts bio	 Salade de pépinettes	  Salade de riz bio mayonnaise
 Vol au vent Végétal	 Rôti de dinde sauce champignons	  Sauté de volaille Label Rouge sauce tandoori	 Paupiette de veau au paprika
 Riz bio	 Polenta	 Haricot beurre	 Brocolis bio au jus
Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Compote	 Fruit bio	 Fruit bio	Liégeois vanille
Pain / Confiture	Laitage / Compote	Compote / Laitage	Jus de fruit /Fruit
jeudi 7 novembre 2024	jeudi 14 novembre 2024	jeudi 21 novembre 2024	jeudi 28 novembre 2024 Menu végétarien
  Soupe de légumes bio	 salade d'endives vinaigrette à l'huile de noix	  Salade verte bio et croûtons	  salade de mâche croûtons et fromage
  Poulet Label Rouge vallée d'Auge	  Sauté de porc fermier à la moutarde	 Tartiflette	  Œufs pochés crème de Parmesan
 Pâte semi-complète bio	  Poisson meunière (SP-SV)	 Gratin de pomme de terre (SP/SV)	 Mousse de potiron gratinée
Fromage à la coupe	  Haricots coco confits bio	Laitage	/
 Fruit bio	Fromage à la coupe	Compote bio	 Moëlleux aux poires (M)
Laitage / Fruit	  Crème dessert chocolat au lait fermier bio	Pain / Fromage	Laitage / Compote
	Laitage / fruit		
Vendredi 8 novembre 2023 Menu BRITISH	vendredi 15 novembre 2024	Vendredi 22 novembre Menu végétarien	Vendredi 29 novembre Menu Bio
  Salade de Coleslaw bio	Œufs mayonnaise	  Velouté de potimarron bio	  Salade de haricots rouge et Maïs bio
 Fish and chips	  Gratin de raviolis aux épinards bio	  Hachi végétal bio à la purée de patates douces	  Carbonnade de bœuf bio
 Potatoes	/	/	 Carottes bio au jus
  Fromage blanc bio et fruits rouges	/	/	 Laitage bio
 Banoffee pie (M)	  Yaourt Myrtille bio	 Gâteaux au chocolat(M)	 Fruit bio
Fromage / Pain	Fromage portion / Pain	Jus de fruit / Fruit	Pain / Fromage

viande de bœuf, origine France, race Charolaise ou OE en produits

Traçabilité à disposition sur le bon de livraison

Des changements peuvent intervenir selon les cours et les approvisionnements



Produits locaux



Produit biologique



Produit confectionné à la cuisine Locale



Pêche durable