

MENUS ÉTABLIS SELON LE PLAN ALIMENTAIRE POUR LA PÉRIODE DU 30 septembre au 18 octobre 2024

Scolaire/ LE VERNET / ITEP Semaine du 30 septembre au 04 octobre	Scolaire/ LE VERNET / ITEP Semaine du 07 au 11 octobre	Scolaire/ LE VERNET / ITEP Semaine du 14 au 18 octobre SEMAINE DU GOÛT autour de notre terroir
lundi 30 septembre 2024	lundi 7 octobre 2024	lundi 14 octobre 2024
 Céleri, courgette rapé au Parmesan	  Taboulé bio	 Macédoine mayonnaise
  Capilotade de volaille	Poisson Pané et citron	  Carbonade à L'Auvergnate
  Blé bio	 Haricots plats	  Gratin de pâte au cantal
Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Flan nappé caramel	Compote	 Pomme du Pays
Fruit / Laitage	Fruit / Laitage	Laitage / compote
mardi 1er octobre 2024 Menu Bio	mardi 8 octobre 2024	mardi 15 octobre 2024
  Salade de Betteraves bio au miel	  Salade de tomate bio et mozarella	   Salade de betteraves bio et Fourme D'Ambert
  Boulettes de bœuf bio sauce tomate	  Sauté de bœuf Label rouge Stroganoff	  Poisson aux herbes sauvages de l'Allier
  Semoule Bio	 Purée de pomme de terre	  Brocolis bio au jus
 laitage bio	/	Fromage à la coupe
 Fruit bio	 Fruit bio	  Yaourt fermier à la Framboise
Pain / fromage	Laitage / compote	Fruit / jus de fruits
mercredi 2 octobre 2024	mercredi 9 octobre 2024	Mercredi 16 octobre 2024 Menu végétarien
  Salade de Quinoa bio à la Libanaise	  Salade de Coleslaw bio	  Carottes râpées bio
  Pilon de poulet au Tandoori	Omelette	  Œuf mollet crème de saint Nectaire
Ratatouille	  Courgettes bio à la provençale	   Lentilles bio confites
Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	/
 Compote bio	  Crème dessert chocolat au lait Fermier	  Fromage blanc aux abricots
fruit / laitage	Laitage / fruit	Pain / confiture
jeudi 3 octobre 2024	jeudi 10 octobre 2024 Menu végétarien	jeudi 17 octobre 2024
  Salade de tomate sauce vinaigrette à l'estragon	 salade verte et dès emmental	  Salade d'endives et huile de Noix de lapalisse
  Parmentier de saumon à la patate douce	  Lasagne végétale bio	  Poulet Label rouge
Fromage à la coupe	/	  Pomme de terre à la tome Fraîche
  Yaourt aux fruits	  yaourt fermier aux fruits	/
Pain / chocolat	pain / fromage	Pommes cuites
Vendredi 4 octobre 2024 Menu végétarien	vendredi 11 octobre 2024	Vendredi 18 octobre Menu AGRILocal
  Carottes râpées bio	  Salade de riz bio au thon	   Salade verte bio et pompe au Gratton
Croustillant au fromage	  Sauté de volaille vallée d'Auge	  Sauté de porc fermier d'Auvergne à la moutarde de Charroux
  Gratin de brocolis bio	 Purée de potiron	Omelette aux fines herbes(SP/SV)
/	Fromage à la coupe	   Carottes bio au miel du Bourbonnais
 Tartre Normande (M)	 Moelleux poires (M)	  Comtesse de Vichy
Laitage / fruits	Laitage / fruits	  Gâteaux moelleux aux noisettes grillées d'Auvergne (M)
		Fruit / laitage

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

Traçabilité à disposition sur le bon de livraison

Des changements peuvent intervenir selon les cours et les approvisionnements



Produits locaux



Produit biologique