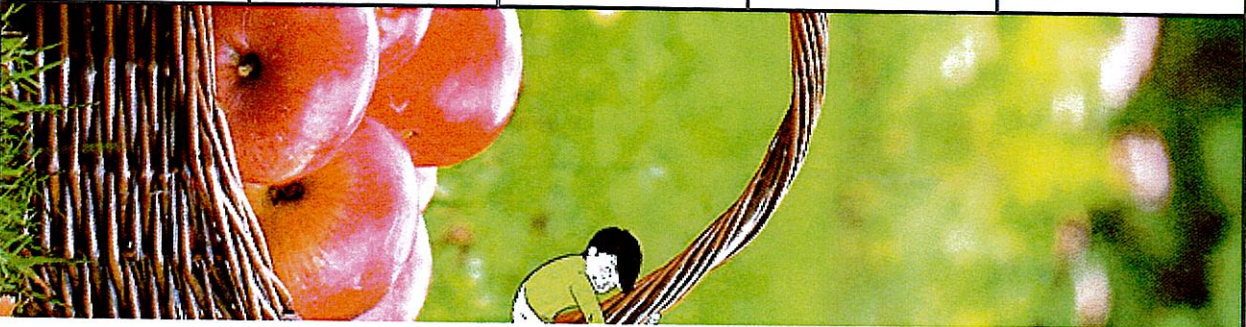


	
Lundi	Crêpe aux champignons Pavé de merlu MSC - Sauce au fromage frais (régional) aux herbes Épinards Tarte du chef au flan
Mardi	Carottes Bio râpées - Vinaigrette ciboulette Légumes couscous et pois chiche Semoule Bio Crème dessert chocolat HVE au lait de la ferme Chambon
Mercredi	
Jeudi	Tomates - Vinaigrette balsamique Jambon blanc issu de porc Label Rouge /Saucisse végétale (façon chippo) Coquillettes Bio Pomme Bio
Vendredi	Salade de pommes de terre, oeufs durs et cornichons - Vinaigrette persillée Sauté de dinde FR - Sauce au curry doux /Filet de lieu noir - Sauce au curry doux Chou fleur CE2 Yaourt nature Bio du GAEC de la Grange
	

ECOLE TAIN L'HERMITAGE

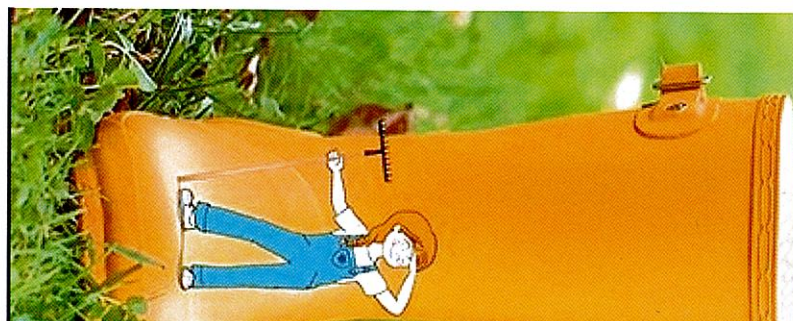
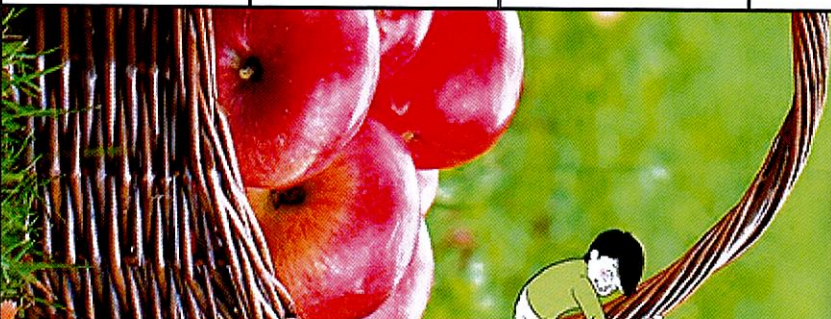
Du 05/10/2026 au 09/10/2026

Menu

					
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Emincé de cuisse de poulet  - Sauce au thym /Filet de limande MSC - Sauce au thym Gratin de butternut Yaourt nature Bio de la laiterie CARRIER   Prune 	Salade de pépinette, tomates et maïs - Vinaigrette Paupiette au veau FR  - Sauce Niçoise /Boulettes végétariennes - Sauce Niçoise Petits pois CE2 Liégeois vanille		Filet de saumon MSC  - Sauce crème à l'ail Fusilli Bio  Bleu Charron HVE les 4 fermes  Banane Bio 	Salade iceberg - Vinaigrette balsamique Gratin de gnocchis (pommes de terre) à la provençale Yaourt arôme fruits de bois au lait de la ferme des Ayguees  Compote fraîche pomme Bio poire  	

ECOLE TAIN L'HERMITAGE **Du 12/10/2026 au 16/10/2026**

Menu

 									
Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Quenelle nature - Sauce tomate Haricots verts Bio Pilât d'Or des 4 fermes Poire		Salade de blé Bio aux petits légumes - Vinaigrette Poisson blanc meunière MSC Brocolis béchamel Flan nappé caramel				Tartinade carottes, fromage frais et cumin Parmentier au canard /Parmentier de poisson Fromage blanc Biscuit roulé à la confiture de fraise		Saucisse de porc CE2 /Saucisse végétale (façon chipo) Lentilles Bio au jus Yaourt nature Bio du GAEC de la Grange Prune	