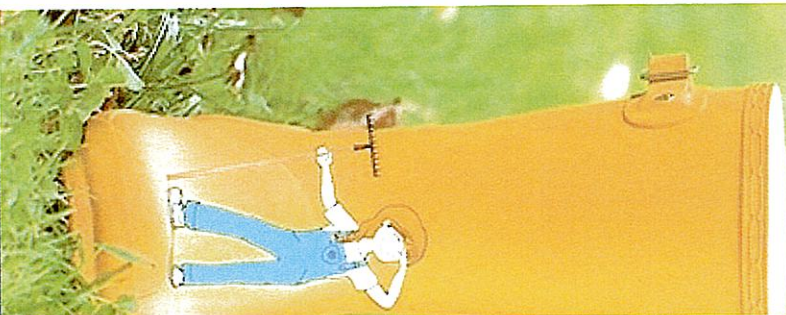


ECOLE TAIN L'HERMITAGE PRIMAIRE J.VERNE
 Du 31/08/2026 au 04/09/2026



Menu

 					
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
	Tomates Vinaigrette au basilic Chili sin carne Riz de Camargue IGP Crème dessert HVE vanille		Salade iceberg - Vinaigrette au xérès Bolognaise de boeuf /Bolognaise de lentilles Coquillettes Bio Prune	Poisson blanc meunière MSC Courgettes à la Béchamel Yaourt nature Bio du GAEC de la Grange Cake du chef au chocolat	

Du 07/09/2026 au 11/09/2026

Menu

	
Lundi	Mardi
Tarte à la tomate et moutarde du chef 🇫🇷 Filet de Poisson pané MSC 🇫🇷 Haricots verts Bio Yaourt arôme fraise au lait de la ferme des Ayguées 🇫🇷	Paupiette au veau FR 🇫🇷 - Sauce au jus /Pané fromager Petits pois CE2 au bouillon Le rond HVE des 4 fermes (régional) 🇫🇷 Éclair au chocolat
Mercredi	Vendredi
Sauté de porc (régional) 🇫🇷 - Sauce méridionale /Dos de colin d'Alaska MSC 🇫🇷 - Sauce méridionale Semoule Bio 🇫🇷 Vache qui rit Bio 🇫🇷 Melon	Égrainé végétal de pois Bio à la provençale 🇫🇷 Blé pilaf 🇫🇷 Saint Nectaire AOP 🇫🇷 Compote fraîche pomme 🇫🇷

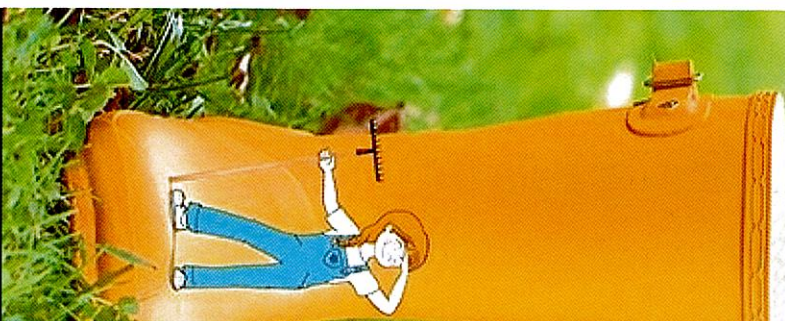
Du 14/09/2026 au 18/09/2026

Menu

	
Lundi	Mardi
Salade de perles, maïs et poivrons - Vinaigrette balsamique Boulettes au boeuf  - Sauce au jus Boulettes végétariennes - Sauce au jus Mélange de chou fleur CE2 et brocolis Saint martin HVE (type St Nectaire) les 4 fermes 	Tomates - Vinaigrette à l'ail Rôti de dinde  - Sauce barbecue Nuggets végétarien de blé - Sauce barbecue Pommes de terre noisette Crème dessert caramel HVE au lait de la ferme de Chambon 
Mercredi	Jeudi
	Omelette du chef au fromage   Riz de Camargue IGP à la ratatouille Yaourt nature Bio de la laiterie CARRIER   Quetsche
Vendredi	Tzatziki Dos de colin d'Alaska MSC  - Sauce napolitaine Epinards à la vache qui rit Gâteau du chef au speculoos 

ECOLE TAIN L'HERMITAGE JEAN MOULIN Du 21/09/2026 au 25/09/2026

Menu

 	
Lundi	Taboulé (semoule Bio)  Estival  Rôti de porc issu de porc Label Rouge  - Sauce dijonnaise /Filet de merlu MSC  - Sauce dijonnaise Haricots verts Bio Suisse sucré
Mardi	Filet de limande MSC - Sauce à la lombarde Purée de pommes de terre et carottes Yaourt arôme fruits exotiques lait de la ferme des Ayzuees  Raisin blanc
Mercredi	
Jeudi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Pastachiches (pois chiches) HVE, sauce basquaise Emental Bio râpé  Prune 
Vendredi	Salade iceberg - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Emincé de cuisse de poulet rôti aux herbes de Provence  /Pané fromager  Gratin dauphinois  Gâteau du chef aux pommes 