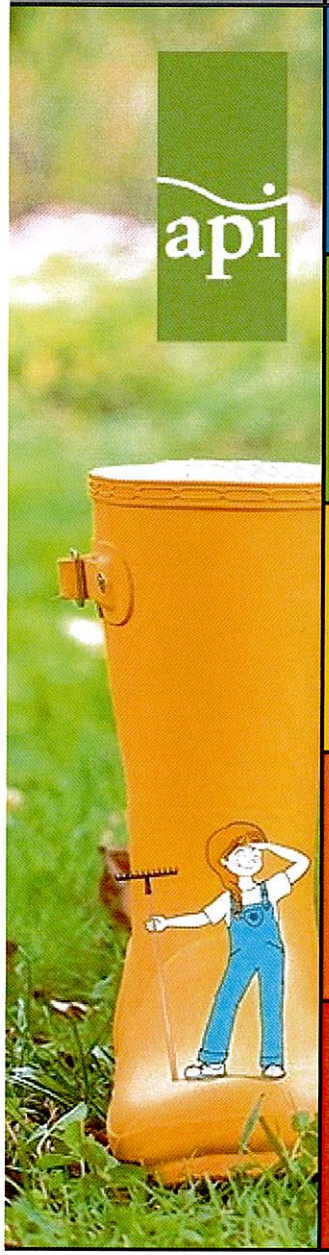
ECOLE TAIN L'HERMITAGE MATERNELLE J.VERNE
Du 02/11/2026 au 06/11/2026

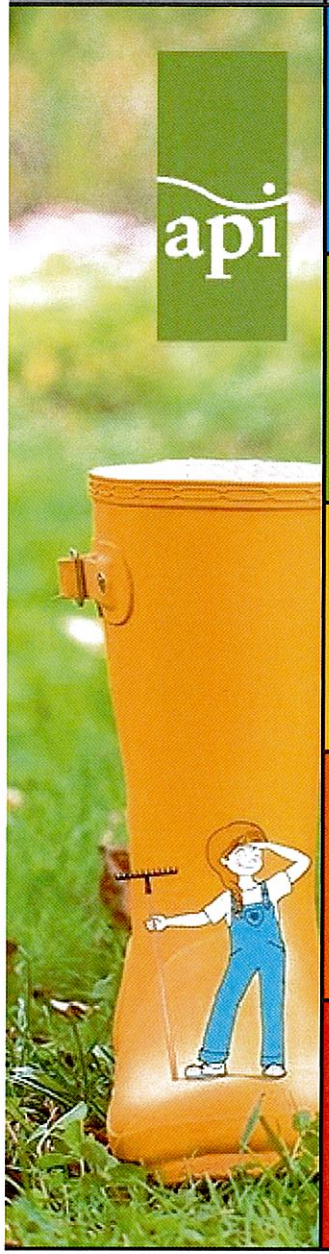


	Menu	
Lundi	Dahl de **lentilles Bio** Riz de Camargue IGP pilaf Yaourt arôme ananas **au lait de la ferme des Ayguees** **Kiwi Bio**	
Mardi	Salade de pommes de terre, maïs et cornichons - Sauce mayonnaise Emincé de cuisse de poulet - Sauce champignons /Pané fromager Petits pois CE2 **Pomme Bio**	
Mercredi		
Jeudi	Salade iceberg - Vinaigrette à l'huile d'olive Lasagnes au boeuf /Lasagnes au thon **Vache qui rit Bio** **Banane Bio**	
Vendredi	Pépinettes - Vinaigrette au pesto Poisson blanc meunière MSC Chou fleur CE2 sauce aurore Yaourt nature **Bio** de la laiterie **CARRIER**	

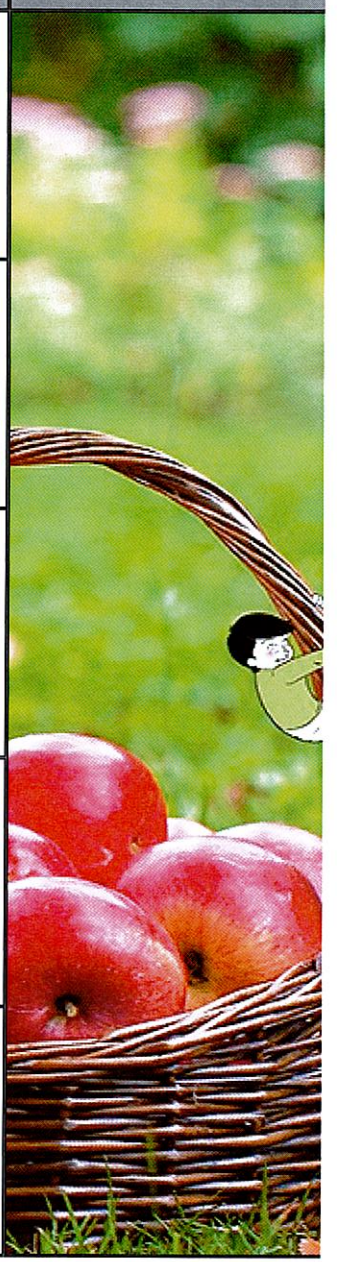
Bio Produit labellisé **Régional** Origine France Plat signature

Tous nos menus sont suceptibles de modifications suivant nos approvisionnements.
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.

ECOLE TAIN L'HERMITAGE MATERNELLE J.VERNE
Du 09/11/2026 au 13/11/2026



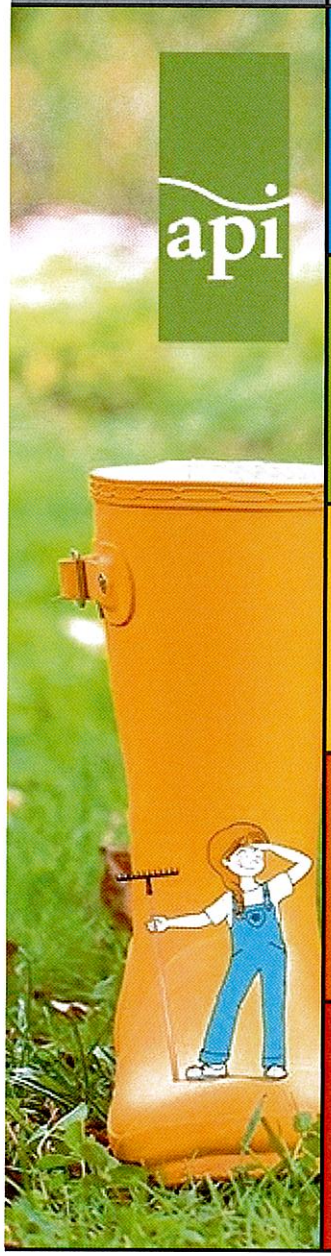
	Menu
Lundi	Rôti de dinde CE2 - Sauce au jus /Saucisse végétale (façon chipo) - Sauce au jus Purée de pommes de terre et potimarron Pont l'Evêque AOP Clémentine
Mardi	Chou rouge râpé - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Curry doux de carottes et pois chiche Riz de Camargue IGP pilaf Crème dessert chocolat HVE **au lait de la ferme Chambon**
Mercredi	
Jeudi	Betteraves - Vinaigrette Croziflette aux lardons de porc /Croziflette au fromage (crozets BIO) Suisse sucré **Pomme Bio**
Vendredi	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge /Terrine de légumes Dos de colin d'Alaska MSC - Sauce napolitaine Épinards à la Béchamel Yaourt nature **Bio** du GAEC de la Grange



Origine France Produit labellisé **Régional** Bio

Tous nos menus sont suceptibles de modifications suivant nos approvisionnements.
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.

ECOLE TAIN L'HERMITAGE MATERNELLE J.VERNE
Du 16/11/2026 au 20/11/2026

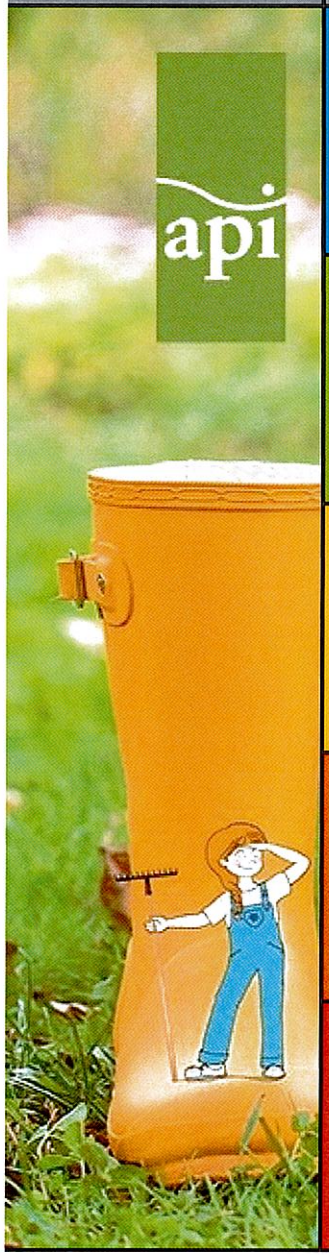


	Menu
Lundi	Céleri râpé - Sauce façon remoulade Filet de colin d'Alaska MSC - Façon tajine **Semoule Bio** Flan à la vanille
Mardi	**Saucisse de Toulouse** /Saucisse végétale (façon chipo) Petits pois CE2 au bouillon Yaourt nature **Bio** de la laiterie **CARRIER** Poire
Mercredi	
Jeudi	Salade de coquillettes Bio, maïs et emmental - Vinaigrette Omelette du chef (MEA) **Haricots verts Bio** persillés Clémentine
Vendredi	**Betteraves Bio** - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Paupiette au veau FR - Sauce paprika /Filet de limande MSC - Sauce Paprika Boulgour Gâteau du chef au speculoos

Produit labellisé **Bio** **Régional** Origine France Plat signature

Tous nos menus sont suceptibles de modifications suivant nos approvisionnements.
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.

ECOLE TAIN L'HERMITAGE MATERNELLE J.VERNE
Du 23/11/2026 au 27/11/2026

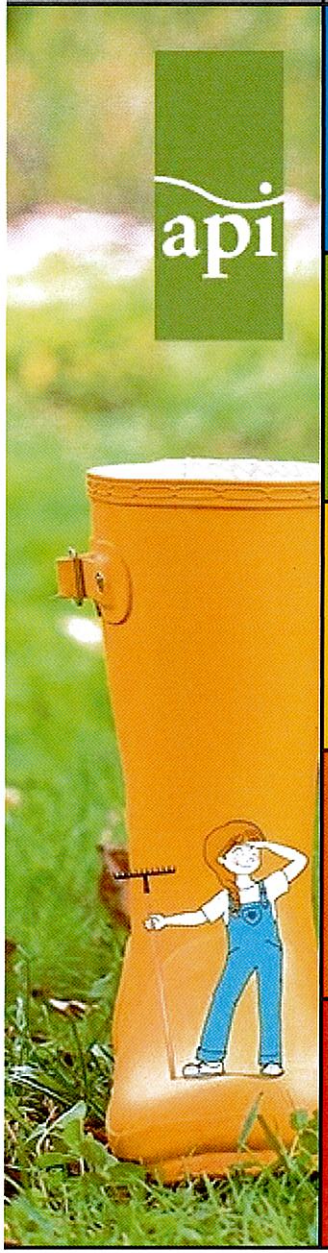


	Menu
Lundi	Salade de pommes de terre, oignons et cornichons - Vinaigrette au fromage frais régional (Papilles d'Ardèche) Boulettes au boeuf - Sauce aux oignons /Boulettes végétariennes - Sauce aux oignons Gratin de butternut Yaourt nature **Bio** du GAEC de la Grange
Mardi	Endives Vinaigrette aux agrumes Raviolini au fromage, sauce tomate Yaourt arôme abricot **au lait de la ferme des Ayguees** Clémentine
Mercredi	
Jeudi	Salade iceberg - , oignons frits - , croûtons nature Jambon blanc issu de porc Label Rouge /Nuggets végétarien de blé **Coquillettes Bio** Poire
Vendredi	Filet de Poisson pané MSC Gratin de **brocolis Bio** Saint Nectaire AOP Compote fraîche **pomme Bio** à la crème de marrons

Régional Origine France Bio Produit labellisé Plat signature

Tous nos menus sont suceptibles de modifications suivant nos approvisionnements.
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.

ECOLE TAIN L'HERMITAGE MATERNELLE J.VERNE
Du 30/11/2026 au 04/12/2026



	Menu
Lundi	Taboulé d'hiver (**semoule Bio**) Paupiette au veau FR - Sauce Marengo /Omelette nature Carottes Ce2 au thym Yaourt nature **Bio** de la laiterie **CARRIER**
Mardi	Salade iceberg Vinaigrette à l'orange Chili sin carne **Riz Bio** Pilaf Crème dessert vanille HVE **au lait de la ferme Chambon**
Mercredi	
Jeudi	
Vendredi	

Bio Origine France Produit labellisé **Régional**

Tous nos menus sont suceptibles de modifications suivant nos approvisionnements.
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.