

La pleine saison de la prune est de juillet à octobre. Riche en vitamine E et B9, on la consomme crue ou cuite. Elle peut être labellisée en Indication Géographique Protégée ou Label Rouge.






Ecole de VERAC

Septembre

2021



Bon appétit !

| lundi 30 août | mardi 31 août | mercredi 1 septembre | jeudi 2 septembre | vendredi 3 septembre |
|---------------|-----------------|----------------------|---|---|
| <i>Fiacre</i> | <i>Aristide</i> | <i>Gilles</i> | Rentrée scolaire <i>Ingrid</i> | <i>Grégoire</i> |
| | | | Melon  | Saucisson sec |
| | | | Spaghetti | Poisson du marché |
| | | | Bolognaise  | Gratin de courgettes   |
| | | | Fromage | Fromage |
| | | | Glace | Fruit frais de saison  |

Goûters



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de bœuf
D'origine française



Produit frais,
Local et de saison



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

La pleine saison de la prune est de juillet à octobre. Riche en vitamine E et B9, on la consomme crue ou cuite. Elle peut être labellisée en Indication Géographique Protégée ou Label Rouge.















Ecole de VERAC

Septembre

2021



Bon appétit !

| lundi 6 septembre | mardi 7 septembre | mercredi 8 septembre | jeudi 9 septembre | vendredi 10 septembre |
|--|---|----------------------|---|--|
| <i>Bertrand</i> |  Repas Végétarien <i>Reine</i> | <i>Nativité</i> | <i>Alain</i> | <i>Inès</i> |
| Salade pastèque feta   | Œuf mayonnaise  | | Melon  | Terrine de campagne |
| Haut de cuisse de poulet  | Chille san carne | | Rôti de bœuf VBF  | Poisson du marché  |
| Coquillette | Salade verte  | | Haricots verts à l'ail  | Riz |
| Fromage | yaourt | | Fromage | Fromage |
| Panacotta vanille | Fruits frais de saison  | | Gâteau d'anniversaire  | Salade de fruits frais   |

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de bœuf D'origine française



Produit frais, Local et de saison



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

La pleine saison de la prune est de juillet à octobre. Riche en vitamine E et B9, on la consomme crue ou cuite. Elle peut être labellisée en Indication Géographique Protégée ou Label Rouge.















Ecole de VERAC

Septembre

2021



Bon appétit !

| lundi 13 septembre | mardi 14 septembre | mercredi 15 septembre | jeudi 16 septembre | vendredi 17 septembre |
|--|---|-----------------------|--|--|
| <i>Aimé</i> | <i>Croix Glorieuse</i> | <i>Roland</i> | Repas Végétarien <i>Edith</i>  | <i>Renaud</i> |
| Pasteque  | Tomate Balsamique  | | Melon  | Betterave vinaigrette |
| Saucisse  | Poulet paprika  | | Hachis végétarien  | Moules marinières  |
| Lentilles  | Gratin de Brocolis | | Salade verte  | Frites |
| Petit suisse | Fromage | | Fromage | Fromage blanc stracciatella |
| Fruit frais de saison  | Brownie maison et crème anglaise  | | Crème caramel maison  | Cake maison  |

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de boeuf D'origine française



Produit frais, Local et de saison



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

1

La pleine saison de la prune est de juillet à octobre. Riche en vitamine E et B9, on la consomme crue ou cuite. Elle peut être labellisée en Indication Géographique Protégée ou Label Rouge.

Ecole de VERAC

Septembre

2021



Bon appétit !

| lundi 20 septembre | mardi 21 septembre | mercredi 22 septembre | jeudi 23 septembre | vendredi 24 septembre |
|--|--------------------|-----------------------|--|---|
| <i>Davy</i> | <i>Matthieu</i> | <i>Maurice</i> |  Repas Végétarien <i>Automne</i> | <i>Thèle</i> |
| Salade de tomates et maïs  | menu | | Radis beurre  | Feuilleté au chèvre |
| Émincé de porc sauce au curry  | | | Omelette aux oignons | Pâtes aux  |
| Riz créole | des enfants | | Pommes sautées | fruits de mer |
| Yaourt nature sucré | | | Fromage | Suisse sucré |
| Fruit frais de saison  | | | Crumble aux poires  | Salade de fruits frais  |

Goûters



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de bœuf D'origine française



Produit frais, Local et de saison



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

Ecole de VERAC


















La pleine saison de la prune est de juillet à octobre.
Riche en vitamine E et B9, on la consomme crue ou
cuite. Elle peut être labellisée en Indication
Géographique Protégée ou Label Rouge.

Septembre

2021



Bon appétit !

| lundi 27 septembre | mardi 28 septembre | mercredi 29 septembre | jeudi 30 septembre | vendredi 1 octobre |
|--|---|-----------------------|---|---|
| Vincent de Paul | Repas Végétarien Venceslas  | Michel | Jérôme | Thérèse de l'Enfant Jésus |
| Taboulé  | Concombre vinaigrette   | | Tartare de courgettes   | Carotte râpée  |
| Escalope de dinde marinée | Chakchouka  | | Brandade de poisson  | Steak haché vbf  |
| Ratatouille maison   | | | Salade verte  | Frites |
| Fromage | Yaourt gourmand local  | | Fromage | Petit filou |
| Aéré aux fruits jaunes  | Quatre quart maison  | | Fruits de saison  | Compote à la meringue italienne |

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de
produits frais



Viande de boeuf
D'origine française



Produit frais,
Local et de saison



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.