

BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !



MENUS '4 SAISONS' | DU 29 AOÛT 2022 AU 06 NOVEMBRE 2022 |

Vernaison - Menu scolaire

Du 29 août au 04 sept.

Du 05 sept. au 11 sept.

Du 12 sept. au 18 sept.

Du 19 sept. au 25 sept.

LUNDI

Tomate à la croque
Raviolis ricotta épinards sauce verte
P'tit cottenin nature
Compote de pommes **BIO**

Salade de pommes de terre
Sauté de bœuf sauce tomate
Haricots verts à l'ail
Yaourt nature **BIO**
Fruit

Coleslaw **BIO** du chef
Emincé de volaille Label Rouge au jus
Coquillettes
Saint nectaire
Fruit

Salade de haricots verts
Chili végétarien
Riz créole
Bûchette mélangée
Fruits **BIO** de saison

MARDI

Pastèque **BIO**
Sauté de volaille **BIO** au curry
Boullghour **BIO** aux petits légumes
Petit suisse **BIO** aromatisé
Purée de pommes poires **BIO**

Salade verte
Paupiette de veau sauce forestière
Pommes de terre rissolées
Vache qui rit **BIO**
Flan chocolat

Salade de pâtes
Cordon bleu
Carottes **BIO** persillées
Petit suisse aromatisé
Fruit

Salade de haricots verts
Chili végétarien
Riz créole
Bûchette mélangée
Fruits **BIO** de saison

MERCREDI

Concombres frais façon Tzatziki
Chipolatas au jus
Lentilles au jus
Tomme du Trièves
Fruits **BIO** de saison

Salade de tomates et maïs
Macaronis au saumon
Carré du Trièves **BIO**
Compote de pommes bananes

Céleri frais râpé vinaigrette
Blanquette de volaille Label Rouge à l'ancienne
Semoule **BIO**
Mimolette
Crème à la vanille

Céleri frais râpé vinaigrette
Blanquette de volaille Label Rouge à l'ancienne
Semoule **BIO**
Mimolette
Crème à la vanille

JEUDI

Macédoine mayonnaise
Bolognaise végétale **BIO**
Courgettes fraîches à la tomate
Cantal AOP
Flan vanille nappé caramel

Crêpe au fromage
Nuggets de poisson
Ratatouille du chef
Yaourt nature
Fruits **BIO** de saison

Radis émincés en salade
Sauté de veau sauce myrtilles
Purée de pommes de terre et betteraves
Fromage blanc nature
Compote pommes cassis

Radis émincés en salade
Sauté de veau sauce myrtilles
Purée de pommes de terre et betteraves
Fromage blanc nature
Compote pommes cassis

VENDREDI

Carottes râpées vinaigrette
Boulettes de bœuf au jus
Riz **BIO**
Yaourt aromatisé
Fruit

Tomates en salade
Filet de colin sauce citron
Purée de pommes de terre
Camembert **BIO**
Gâteau maison aux brisures d'oréo

Céleri frais **BIO** râpé vinaigrette
Omelette nature
Petits pois au jus
Fraidou
Gâteau au yaourt du chef

Taboulé **BIO** du chef
Filet de poisson meunière
Chou fleur béchamel **BIO**
Emmental **BIO**
Fruits **BIO** de saison

LE SAVIEZ- VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

Label Rouge

Pêche durable

Bleu Blanc Cœur

AOP

AOC

IOP

HVE

BIO

Produit de la ferme

Certification

environnementale

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



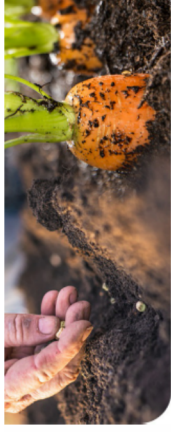
LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !



MENUS '4 SAISONS' | DU 29 AOÛT 2022 AU 06 NOVEMBRE 2022 |

Vernaison - Menu scolaire

Du 26 sept. au 02 oct.

Du 03 oct. au 09 oct.

Du 10 oct. au 16 oct.

Du 17 oct. au 23 oct.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de choux fleurs BIO Calamar à la romaine Pommes vapeur Fromage blanc nature Fruit	Salade de blé à l'orientale Quenelles sauce blanche Epinards hachés à la crème Cantal AOP Fruits BIO de saison	Salade verte BIO Nugget's de volaille Ratatouille du chef Tomme blanche Beignet aux pommes	Tomates fraîches BIO rondelle Chipolatas au jus Potatoes Vache picon Gâteau aux pépites de chocolat du chef	Salade de pommes de terre Sauté de boeuf au paprika Poêlée de légumes Petit suisse BIO aromatisé Fruit
Radis émincés en salade Boulettes d'agneau sauce tomate Lentilles au jus Yaourt aromatisé BIO Tarte aux pommes	Carottes râpées vinaigrette Paleron sauce provençale Tort BIO Fromage les Fripons Compote de pommes bananes	Salade de riz Aiguillettes de poulet sauce curry Brocolis à la béchamel Chanteneige BIO Clafoutis du chef aux pommes	Betteraves BIO en salade Ravioli ricotta épinards BIO Saint paulin BIO Fruits BIO de saison	Potage cressy Brandade de poisson du chef Fromage blanc nature Fruits BIO de saison
Salade de pois chiches marocaine Poulet yassa Riz safrané BIO Yaourt nature Ananas frais	Salade Thaï Sauté de porc sauce soja et miel Poêlée de nouilles asiatiques Chanteneige BIO Compote pomme litchi	Salade de pomme de terre mimosa Sauté de boeuf aux oignons Carottes BIO persillées Camembert Fromage blanc au miel	Salade iceberg Nuggets végétal Potatoes Crème anglaise Brownies du chef Ketchup (dosette)	Salade de perles marines Filet de poisson sauce aux crevettes Epinards hachés BIO Fraisou Kiwi
Salade de boughour BIO à la menthe Saucisse de volaille BIO au jus Petits pois BIO au jus Petit suisse BIO aromatisé Fruits BIO de saison	Salade verte Quenelles BIO sauce aurore Riz aux petits légumes Fourme d'Ambert AOP Compote de poires	Salade d'endives sauce tartare Filet de colin sauce citron Epinards hachés BIO Fromage blanc nature Tarte au flan	Carottes BIO râpées vinaigrette Boulettes d'agneau au jus Flageolets à l'ail Bûche du pilat Fruit	Betteraves en salade Lasagnes bolognaises Ptit cottenin nature Fruits BIO de saison

LE SAVIEZ-VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

Label Rouge

Pêche durable

Bleu Blanc Cœur

AOP

AOC

IOP

HVE

BIO

Produit de la ferme

Certification

environnementale

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !



MENUS '4 SAISONS' | DU 29 AOÛT 2022 AU 06 NOVEMBRE 2022 |

Vernaison - Menu scolaire

Du 24 oct. au 30 oct.

Du 31 oct. au 06 nov.

LUNDI	Salade de pâtes BIO Sauté de veau au curry Carottes sautées aux oignons Yaourt nature sucré Fruit	Velouté de Petits Pois Nugget's de volaille Purée de courges Yaourt BIO à la vanille Fruit
MARDI	Salade d'haricots beurre Blanquette de poisson Semoule BIO Tomme grise d'Auvergne Fruit	
MERCREDI	Salade coleslaw Boulettes de boeuf sauce tomate Potatoes Chanteneige BIO Compote de pommes	Carottes BIO râpées vinaigrette Rôti de porc aux herbes Purée de pommes de terre Saint nectaire AOP Compote de pommes coings
JEUDI	Salade de brocolis BIO Bolognaise végétale BIO Pâtes BIO Emmental BIO Fruits BIO de saison	Salade de chou fleur vinaigrette Saucisse de Toulouse Lentilles au jus Mimolette Fruits BIO de saison
VENDREDI	Chiffonade de rosette Sauté de volaille Label Rouge au basilic Haricots verts BIO persillés Vache picon Beignet au chocolat	Céleri râpé frais BIO rémoulade Colin sauce crème ciboulette Poêlée multicolore Fraidou Fougasse du chef

LE SAVIEZ-VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

Label Rouge

Pêche durable

Bleu Blanc Cœur

AOP

AOC

IOP

HVE

BIO

Produit de la ferme

Certification

environnementale

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)