

C'est possible !

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

Vernaison - Menu scolaire sans viande

	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		Salade de pommes de terre Omelette au coulis de tomate Haricots verts à l'ail Yaourt nature BIO Fruit	Coleslaw BIO du chef Galette de soja à la provençale Coquillettes Saint nectaire Fruit	Salade de haricots verts Chili végétarien Riz créole Bûchette mélangée Fruits BIO de saison
MARDI		Pastèque BIO Filet de poisson sauce julienne Boulghour BIO aux petits légumes Petit suisse BIO aromatisé Purée de pommes poires BIO	Salade verte Filet de colin sauce crème Pommes de terre rissolées Vache qui rit BIO Flan chocolat	Salade de pâtes Poisson pané Carottes BIO persillées Petit suisse aromatisé Fruit
MERCREDI		Concombres frais façon Tzatziki Filet de poisson meunière Lentilles au jus Tomme du Trièves Fruits BIO de saison	Salade de tomates et maïs Macaronis au saumon Riz safrané Carré du Trièves BIO Compote de pommes bananes	Céleri frais râpé vinaigrette Oeufs durs BIO piperade Semoule BIO Mimosette Crème à la vanille
JEUDI	Tomate à la croque Raviolis ricotta épinards sauce verte P'tit cottentin nature Compote de pommes BIO	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 Filet de poisson MSC sauce myrtille Purée de pommes de terre et betteraves Fromage blanc nature Compote pommes cassis
VENDREDI	Carottes râpées vinaigrette Calamar à la romaine 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 Froidou 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

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 sans viande

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 Boulettes tomate mozzarella Ratatouille du chef Tomme blanche Beignet aux pommes	Tomates fraîches BIO rondelle Nuggets de poisson Potatoes Vache picon Gâteau aux pépites de chocolat du chef	Salade de pommes de terre Omelette au coulis de tomate Poêlée de légumes Petit suisse BIO aromatisé Fruit
Radis émincés en salade Tortillas pomme de terre et oignons Lentilles au jus Yaourt aromatisé BIO Tarte aux pommes	Carottes râpées vinaigrette Filet de poisson sauce niçoise Tort BIO Fromage les Fripons Compote de pommes bananes	Salade de riz Galette de quinoa à la provençale Brocolis à la béchamel Chanteneige BIO Clafoutis du chef aux pommes	Betteraves BIO en salade Tortellini ricotta épinards sauce verte Saint paulin BIO Fruits BIO de saison	Potage crecy Brandade de poisson du chef Fromage blanc nature Fruits BIO de saison
Salade de pois chiches marocaine Tajine de poisson Riz safrané BIO Yaourt nature Ananas frais	Salade Thaï Filet de poisson sauce aigre douce à l'ananas Poêlée de nouilles asiatiques Chanteneige BIO Compote pomme litchi	Salade de pomme de terre mimosa Oeufs durs béchamel 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 Filet de poisson sauce basquaise 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 Omelette nature Flageolets à l'ail Bûche du pilat Fruit	Betteraves en salade Raviolis au saumon à la sauce tomate Ptit cottentin nature Fruits BIO de saison

LE SAVIEZ-VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

Label Rouge
Pêche durable
Bleu Blanc Cœur
AOP
AOC
IGP
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 sans viande

Du 24 oct. au 30 oct.

Du 31 oct. au 06 nov.

LUNDI	Salade de pâtes BIO Pavé fromager Carottes sautées aux oignons Yaourt nature sucré Fruit	Velouté de Petits Pois Calamar à la romaine 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 Omelette BIO à la sauce tomate Potatoes Chanteneige BIO Compote de pommes	Carottes BIO râpées vinaigrette Filet de poisson sauce basquaise 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 choux fleur vinaigrette Boulettes tomate mozzarella Lentilles au jus Mimolette Fruits BIO de saison
VENDREDI	Oeuf dur mayonnaise Filet de poisson sauce tomate 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)