

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

Vernaison - Menu scolaire sans viande

Du 29 août au 04 septembre

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

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



Carottes râpées vinaigrette
Calamar à la romaine
Riz **BIO**
Yaourt aromatisé
Fruit



LE SAVIEZ- VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

Label Rouge
Pêche durable
Bleu Blanc Coeur

AOP
AOC
IGP
HVE
BIO

Produit de la ferme
Certification
environnementale

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)



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

Vernaison - Menu scolaire sans viande

Du 05 septembre au 11 septembre

LUNDI

- Salade de pommes de terre
- Omelette au coulis de tomate
- Haricots verts à l'ail
- Yaourt nature **BIO**
- Fruit

MARDI

- Pastèque **BIO**
- Filet de poisson sauce julienne
- Boulghour **BIO** aux petits légumes
- Petit suisse **BIO** aromatisé
- Purée de pommes poires **BIO**

MERCREDI

- Concombres frais façon Tzatziki
- Filet de poisson meunière
- Lentilles au jus
- Tomme du Trièves
- Fruits **BIO** de saison

JEUDI

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

VENDREDI

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



LE SAVIEZ- VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

Label Rouge

Pêche durable

Bleu Blanc Coeur

AOP

AOC

IGP

HVE

BIO

Produit de la ferme

Certification

environnementale

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

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

Vernaison - Menu scolaire sans viande

Du 12 septembre au 18 septembre

LUNDI

- Coleslaw BIO du chef
- Galette de soja à la provençale
- Coquillettes
- Saint nectaire
- Fruit



MARDI

- Salade verte
- Filet de colin sauce crème
- Pommes de terre rissolées
- Vache qui rit BIO
- Flan chocolat



MERCREDI

- Salade de tomates et maïs
- Macaronis au saumon
- Riz safrané
- Carré du Trièves BIO
- Compote de pommes bananes



JEUDI

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



VENDREDI

- Céleri frais BIO râpé vinaigrette
- Omelette nature
- Petits pois au jus
- Fraïdou
- Gâteau au yaourt du chef



LE SAVIEZ- VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

Label Rouge

Pêche durable

Bleu Blanc Coeur

AOP

AOC

IGP

HVE

BIO

Produit de la ferme

Certification

environnementale

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

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

Vernaison - Menu scolaire sans viande

Du 19 septembre au 25 septembre

LUNDI

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

MARDI

- Salade de pâtes
- Poisson pané
- Carottes **BIO** persillées
- Petit suisse aromatisé
- Fruit

MERCREDI

- Céleri frais râpé vinaigrette
- Oeufs durs **BIO** piperade
- Semoule **BIO**
- Mimolette
- Crème à la vanille

JEUDI

- Radis émincés en salade
- Filet de poisson MSC sauce myrtille
- Purée de pommes de terre et betteraves
- Fromage blanc nature
- Compote pommes cassis

VENDREDI

- 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 Coeur

AOP

AOC

IGP

HVE

BIO

Produit de la ferme

Certification

environnementale

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)



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

Vernaison - Menu scolaire sans viande

Du 26 septembre au 02 octobre

LUNDI

- Salade de choux fleurs **BIO**
- Calamar à la romaine
- Pommes vapeur
- Fromage blanc nature
- Fruit



MARDI

- Salade de blé à l'orientale
- Quenelles sauce blanche
- Epinards hachés à la crème
- Cantal AOP
- Fruits **BIO** de saison



MERCREDI

- Salade verte **BIO**
- Boulettes tomate mozzarella
- Ratatouille du chef
- Tomme blanche
- Beignet aux pommes



JEUDI

- Tomates fraîches **BIO** rondelle
- Nuggets de poisson
- Potatoes
- Vache picon
- Gâteau aux pépites de chocolat du chef



VENDREDI

- Salade de pommes de terre
- Omelette au coulis de tomate
- Poêlée de légumes
- Petit suisse **BIO** aromatisé
- Fruit



LE SAVIEZ- VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

Label Rouge

Pêche durable

Bleu Blanc Coeur

AOP

AOC

IGP

HVE

BIO

Produit de la ferme

Certification

environnementale

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)



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

Vernaison - Menu scolaire sans viande

Du 03 octobre au 09 octobre

LUNDI

- Radis émincés en salade
- Tortillas pomme de terre et oignons
- Lentilles au jus
- Yaourt aromatisé **BIO**
- Tarte aux pommes



MARDI

- Carottes râpées vinaigrette
- Filet de poisson sauce niçoise
- Torti **BIO**
- Fromage les Friponts
- Compote de pommes bananes



MERCREDI

- Salade de riz
- Galette de quinoa à la provençale
- Brocolis à la béchamel
- Chanteneige **BIO**
- Clafoutis du chef aux pommes



JEUDI

- Betteraves **BIO** en salade
- Tortellini ricotta épinards sauce verte
- Saint paulin **BIO**
- Fruits **BIO** de saison



VENDREDI

- Potage crecy
- Brandade de poisson du chef
- Fromage blanc nature
- Fruits **BIO** de saison



LE SAVIEZ- VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

Label Rouge

Pêche durable

Bleu Blanc Coeur

AOP

AOC

IGP

HVE

BIO

Produit de la ferme

Certification

environnementale

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

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

Vernaison - Menu scolaire sans viande

Du 10 octobre au 16 octobre

LUNDI

- Salade de pois chiches marocaine
- Tajine de poisson
- Riz safrané **BIO**
- Yaourt nature
- Ananas frais

MARDI

- Salade Thaï
- Filet de poisson sauce aigre douce à l'ananas
- Poêlée de nouilles asiatiques
- Chanteneige **BIO**
- Compote pomme litchi

MERCREDI

- Salade de pomme de terre mimosa
- Oeufs durs béchamel
- Carottes **BIO** persillées
- Camembert
- Fromage blanc au miel

JEUDI

- Salade iceberg
- Nuggets végétal
- Potatoes
- Crème anglaise
- Brownies du chef
- Ketchup (dosette)

VENDREDI

- Salade de perles marines
- Filet de poisson sauce aux crevettes
- Epinards hachés **BIO**
- Fraïdou
- Kiwi



LE SAVIEZ- VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité



Label Rouge

Pêche durable

Bleu Blanc Coeur

AOP

AOC

IGP

HVE

BIO

Produit de la ferme

Certification

environnementale



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

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

Vernaison - Menu scolaire sans viande

Du 17 octobre au 23 octobre

LUNDI

- Salade de boulghour BIO à la menthe
- Filet de poisson sauce basquaise
- Petits pois BIO au jus
- Petit suisse BIO aromatisé
- Fruits BIO de saison

MARDI

- Salade verte
- Quenelles BIO sauce aurore
- Riz aux petits légumes
- Fourme d'Ambert AOP
- Compote de poires

MERCREDI

- Salade d'endives sauce tartare
- Filet de colin sauce citron
- Epinards hachés BIO
- Fromage blanc nature
- Tarte au flan

JEUDI

- Carottes BIO râpées vinaigrette
- Omelette nature
- Flageolets à l'ail
- Bûche du pilat
- Fruit

VENDREDI

- Betteraves en salade
- Raviolis au saumon à la sauce tomate
- P'tit cottentin nature
- Fruits BIO de saison



LE SAVIEZ- VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité



Label Rouge

Pêche durable

Bleu Blanc Coeur

AOP

AOC

IGP

HVE

BIO

Produit de la ferme

Certification

environnementale

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

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

Vernaison - Menu scolaire sans viande

Du 24 octobre au 30 octobre

LUNDI

- Salade de pâtes BIO
- Pavé fromager
- Carottes sautées aux oignons
- Yaourt nature sucré
- 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

JEUDI

- Salade de brocolis BIO
- Bolognaise végétale BIO
- Pâtes BIO
- Emmental BIO
- Fruits BIO de saison

VENDREDI

- Oeuf dur mayonnaise
- Filet de poisson sauce tomate basilic
- Haricots verts BIO persillés
- Vache picon
- Beignet au chocolat



LE SAVIEZ- VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

Label Rouge

Pêche durable

Bleu Blanc Coeur

AOP

AOC

IGP

HVE

BIO

Produit de la ferme

Certification

environnementale

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)



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

Vernaison - Menu scolaire sans viande

Du 31 octobre au 06 novembre

LUNDI

- Velouté de Petits Pois
- Calamar à la romaine
- Purée de courges
- Yaourt BIO à la vanille
- Fruit

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



- Carottes BIO râpées vinaigrette
- Filet de poisson sauce basquaise
- Purée de pommes de terre
- Saintnectaire AOP
- Compote de pommes coings



- Salade de choux fleur vinaigrette
- Boulettes tomate mozzarella
- Lentilles au jus
- Mimolette
- Fruits BIO de saison



- 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 Coeur

AOP

AOC

IGP

HVE

BIO

Produit de la ferme

Certification

environnementale

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)