



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	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Omelette au coulis de tomate</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Fruit</p>	
MARDI	<p>Pastèque BIO</p> <p>Filet de poisson sauce julienne</p> <p>Boulghour BIO aux petits légumes</p> <p>Petit suisse BIO aromatisé</p> <p>Purée de pommes poires BIO</p>	
MERCREDI	<p>Concombres frais façon Tzatziki</p> <p>Filet de poisson meunière</p> <p>Lentilles au jus</p> <p>Tomme du Trièves</p> <p>Fruits BIO de saison</p>	
JEUDI	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Bolognaise végétale BIO</p> <p>Courgettes fraîches à la tomate</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p>	
VENDREDI	<p>Tomates en salade</p> <p>Filet de colin sauce citron</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Gâteau maison aux brisures d'oréo</p>	

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	<p>Coleslaw BIO du chef</p> <p>Galette de soja à la provençale</p> <p>Coquillettes</p> <p>Saint nectaire</p> <p>Fruit</p>	     
MARDI	<p>Salade verte</p> <p>Filet de colin sauce crème</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Vache qui rit BIO</p> <p>Flan chocolat</p>	  
MERCREDI	<p>Salade de tomates et maïs</p> <p>Macaronis au saumon</p> <p>Riz safrané</p> <p>Carré du Trièves BIO</p> <p>Compote de pommes bananes</p>	     
JEUDI	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Ratatouille du chef</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruits BIO de saison</p>	  
VENDREDI	<p>Céleri frais BIO râpé vinaigrette</p> <p>Omelette nature</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Fraidou</p> <p>Gâteau au yaourt du chef</p>	    

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	<p>Salade de haricots verts</p> <p>Chili végétarien</p> <p>Riz créole</p> <p>Bûchette mélangée</p> <p>Fruits BIO de saison</p>	    
MARDI	<p>Salade de pâtes</p> <p>Poisson pané</p> <p>Carottes BIO persillées</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Fruit</p>	   
MERCREDI	<p>Céleri frais râpé vinaigrette</p> <p>Oeufs durs BIO piperade</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Mimolette</p> <p>Crème à la vanille</p>	   
JEUDI	<p>Radis émincés en salade</p> <p>Filet de poisson MSC sauce myrtille</p> <p>Purée de pommes de terre et betteraves</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Compote pommes cassis</p>	   
VENREDI	<p>Taboulé BIO du chef</p> <p>Filet de poisson meunière</p> <p>Chou fleur béchamel BIO</p> <p>Emmental BIO</p> <p>Fruits BIO de saison</p>	    

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	<p>Salade de choux fleurs BIO</p> <p>Calamar à la romaine</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit</p>	
MARDI	<p>Salade de blé à l'orientale</p> <p>Quenelles sauce blanche</p> <p>Epinards hachés à la crème</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Fruits BIO de saison</p>	
MERCREDI	<p>Salade verte BIO</p> <p>Boulettes tomate mozzarella</p> <p>Ratatouille du chef</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Beignet aux pommes</p>	
JEUDI	<p>Tomates fraîches BIO rondelle</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Potatoes</p> <p>Vache picon</p> <p>Gâteau aux pépites de chocolat du chef</p>	
VENREDI	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Omelette au coulis de tomate</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Petit suisse BIO aromatisé</p> <p>Fruit</p>	

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	<p>Radis émincés en salade</p> <p>Tortillas pomme de terre et oignons</p> <p>Lentilles au jus</p> <p>Yaourt aromatisé BIO</p> <p>Tarte aux pommes</p>	
MARDI	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Filet de poisson sauce niçoise</p> <p>Torti BIO</p> <p>Fromage les Fripons</p> <p>Compote de pommes bananes</p>	
MERCREDI	<p>Salade de riz</p> <p>Galette de quinoa à la provençale</p> <p>Brocolis à la béchamel</p> <p>Chanteneige BIO</p> <p>Clafoutis du chef aux pommes</p>	
JEUDI	<p>Betteraves BIO en salade</p> <p>Tortellini ricotta épinards sauce verte</p> <p>Saint paulin BIO</p> <p>Fruits BIO de saison</p>	
VENREDI	<p>Potage crecy</p> <p>Brandade de poisson du chef</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruits BIO de saison</p>	

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	<p>Salade de pois chiches marocaine</p> <p>Tajine de poisson</p> <p>Riz safrané BIO</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Ananas frais</p>	
MARDI	<p>Salade Thaï</p> <p>Filet de poisson sauce aigre douce à l'ananas</p> <p>Poêlée de nouilles asiatiques</p> <p>Chanteneige BIO</p> <p>Compote pomme litchi</p>	
MERCREDI	<p>Salade de pomme de terre mimosa</p> <p>Oeufs durs béchamel</p> <p>Carottes BIO persillées</p> <p>Camembert</p> <p>Fromage blanc au miel</p>	
JEUDI	<p>Salade iceberg</p> <p>Nuggets végétal</p> <p>Potatoes</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Brownies du chef</p> <p>Ketchup (dosette)</p>	
VENDREDI	<p>Salade de perles marines</p> <p>Filet de poisson sauce aux crevettes</p> <p>Epinards hachés BIO</p> <p>Fraidou</p> <p>Kiwi</p>	

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	<p>Salade de boulghour BIO à la menthe</p> <p>Filet de poisson sauce basquaise</p> <p>Petits pois BIO au jus</p> <p>Petit suisse BIO aromatisé</p> <p>Fruits BIO de saison</p>	
MARDI	<p>Salade verte</p> <p>Quenelles BIO sauce aurore</p> <p>Riz aux petits légumes</p> <p>Fourme d'Ambert AOP</p> <p>Compote de poires</p>	
MERCREDI	<p>Salade d'endives sauce tartare</p> <p>Filet de colin sauce citron</p> <p>Epinards hachés BIO</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Tarte au flan</p>	
JEUDI	<p>Carottes BIO râpées vinaigrette</p> <p>Omelette nature</p> <p>Flageolets à l'ail</p> <p>Bûche du pilat</p> <p>Fruit</p>	
VENDREDI	<p>Betteraves en salade</p> <p>Raviolis au saumon à la sauce tomate</p> <p>P'tit cottentin nature</p> <p>Fruits BIO de saison</p>	

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	<p>Salade de pâtes BIO</p> <p>Pavé fromager</p> <p>Carottes sautées aux oignons</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit</p>	<p>🍴 ⚙️</p> <p>🍴</p>
MARDI	<p>Salade d'haricots beurre</p> <p>Blanquette de poisson</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Tomme grise d'Auvergne</p> <p>Fruit</p>	<p>🍴</p> <p>🍴 ⚙️</p> <p>🍴 ⚙️</p> <p>📍 ⚙️</p>
MERCREDI	<p>Salade coleslaw</p> <p>Omelette BIO à la sauce tomate</p> <p>Potatoes</p> <p>Chanteneige BIO</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>📍 🍴</p> <p>⚙️</p> <p>📍</p>
JEUDI	<p>Salade de brocolis BIO</p> <p>Bolognaise végétale BIO</p> <p>Pâtes BIO</p> <p>Emmental BIO</p> <p>Fruits BIO de saison</p>	<p>🍴 ⚙️</p> <p>🍴 ⚙️</p> <p>🍴 ⚙️</p> <p>⚙️</p> <p>⚙️</p>
VENDREDI	<p>Oeuf dur mayonnaise</p> <p>Filet de poisson sauce tomate basilic</p> <p>Haricots verts BIO persillés</p> <p>Vache picon</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>⚙️</p>

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

Carottes **BIO** râpées vinaigrette
Filet de poisson sauce basquaise
Purée de pommes de terre
Saint nectaire AOP
Compote de pommes coings



JEUDI

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



VENREDI

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)