

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

Vernaison - Menu scolaire

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  
Boulettes de bœuf au jus  
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

Du 05 septembre au 11 septembre

LUNDI

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

MARDI

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

MERCREDI

- Concombres frais façon Tzatziki
- Chipolatas au jus
- 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

Du 12 septembre au 18 septembre

LUNDI

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



MARDI

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



MERCREDI

- Salade de tomates et maïs
- Macaronis au saumon
- 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
- Fraidou
- 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

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
- Cordon bleu
- Carottes **BIO** persillées
- Petit suisse aromatisé
- Fruit

MERCREDI

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

JEUDI

- Radis émincés en salade
- Sauté de veau sauce myrtilles
- 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

Du 26 septembre au 02 octobre

LUNDI

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



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**  
 Nugget's de volaille  
 Ratatouille du chef  
 Tomme blanche  
 Beignet aux pommes



JEUDI

Tomates fraîches **BIO** rondelle  
 Chipolatas au jus  
 Potatoes  
 Vache picon  
 Gâteau aux pépites de chocolat du chef



VENDREDI

Salade de pommes de terre  
 Sauté de boeuf au paprika  
 Poêlée de légumes  
 Petit suisse **BIO** aromatisé  
 Fruits



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

Du 03 octobre au 09 octobre

LUNDI

- Radis émincés en salade
- Boulettes d'agneau sauce tomate
- Lentilles au jus
- Yaourt aromatisé **BIO**
- Tarte aux pommes



MARDI

- Carottes râpées vinaigrette
- Paleron sauce provençale
- Torti **BIO**
- Fromage les Fripions
- Compote de pommes bananes



MERCREDI

- Salade de riz
- Aiguillettes de poulet sauce curry
- Brocolis à la béchamel
- Chanteneige **BIO**
- Clafoutis du chef aux pommes



JEUDI

- Betteraves **BIO** en salade
- Ravioli ricotta épinards **BIO**
- 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

Du 10 octobre au 16 octobre

LUNDI

- Salade de pois chiches marocaine
- Poulet yassa
- Riz safrané **BIO**
- Yaourt nature
- Ananas frais



MARDI

- Salade Thaï
- Sauté de porc sauce soja et miel
- Poêlée de nouilles asiatiques
- Chanteneige **BIO**
- Compote pomme litchi



MERCREDI

- Salade de pomme de terre mimosa
- Sauté de boeuf aux oignons
- 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

Du 17 octobre au 23 octobre

LUNDI

- Salade de boulghour **BIO** à la menthe
- Saucisse de volaille **BIO** au jus
- 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
- Boulettes d'agneau au jus
- Flageolets à l'ail
- Bûche du pilat
- Fruit



VENDREDI

- Betteraves en salade
- Lasagnes bolognaise
- 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

Du 24 octobre au 30 octobre

LUNDI

- Salade de pâtes **BIO**
- Sauté de veau au curry
- 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
- Boulettes de boeuf 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

- Chiffonade de rosette
- Sauté de volaille Label Rouge au 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

Du 31 octobre au 06 novembre

LUNDI

Velouté de Petits Pois  
 Nugget's de volaille  
 Purée de courges  
 Yaourt **BIO** à la vanille  
 Fruit

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



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)