



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	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Sauté de boeuf sauce tomate</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Yaourt nature <b>BIO</b></p> <p>Fruit</p>	
MARDI	<p>Pastèque <b>BIO</b></p> <p>Sauté de volaille <b>BIO</b> au curry</p> <p>Boulghour <b>BIO</b> aux petits légumes</p> <p>Petit suisse <b>BIO</b> aromatisé</p> <p>Purée de pommes poires <b>BIO</b></p>	
MERCREDI	<p>Concombres frais façon Tzatziki</p> <p>Chipolatas au jus</p> <p>Lentilles au jus</p> <p>Tomme du Trièves</p> <p>Fruits <b>BIO</b> de saison</p>	
JEUDI	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Bolognaise végétale <b>BIO</b></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 <b>BIO</b></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

Du 12 septembre au 18 septembre

LUNDI	<p>Coleslaw <b>BIO</b> du chef</p> <p>Emincé de volaille Label Rouge au jus</p> <p>Coquillettes</p> <p>Saint nectaire</p> <p>Fruit</p>	
MARDI	<p>Salade verte</p> <p>Paupiette de veau sauce forestière</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Vache qui rit <b>BIO</b></p> <p>Flan chocolat</p>	
MERCREDI	<p>Salade de tomates et maïs</p> <p>Macaronis au saumon</p> <p>Carré du Trièves <b>BIO</b></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 <b>BIO</b> de saison</p>	
VENREDI	<p>Céleri frais <b>BIO</b> 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

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 <b>BIO</b> de saison</p>	    
MARDI	<p>Salade de pâtes</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Carottes <b>BIO</b> persillées</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Fruit</p>	   
MERCREDI	<p>Céleri frais râpé vinaigrette</p> <p>Blanquette de volaille Label Rouge à l'ancienne</p> <p>Semoule <b>BIO</b></p> <p>Mimolette</p> <p>Crème à la vanille</p>	    
JEUDI	<p>Radis émincés en salade</p> <p>Sauté de veau sauce myrtilles</p> <p>Purée de pommes de terre et betteraves</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Compote pommes cassis</p>	  
VENREDI	<p>Taboulé <b>BIO</b> du chef</p> <p>Filet de poisson meunière</p> <p>Chou fleur béchamel <b>BIO</b></p> <p>Emmental <b>BIO</b></p> <p>Fruits <b>BIO</b> 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

Du 26 septembre au 02 octobre

LUNDI	<p>Salade de choux fleurs <b>BIO</b></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 <b>BIO</b> de saison</p>	
MERCREDI	<p>Salade verte <b>BIO</b></p> <p>Nugget's de volaille</p> <p>Ratatouille du chef</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Beignet aux pommes</p>	
JEUDI	<p>Tomates fraîches <b>BIO</b> rondelle</p> <p>Chipolatas au jus</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>Sauté de boeuf au paprika</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Petit suisse <b>BIO</b> 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

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 Fripons  
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	<p>Salade de pois chiches marocaine</p> <p>Poulet yassa</p> <p>Riz safrané <b>BIO</b></p> <p>Yaourt nature</p> <p>Ananas frais</p>	  
MARDI	<p>Salade Thaï</p> <p>Sauté de porc sauce soja et miel</p> <p>Poêlée de nouilles asiatiques</p> <p>Chanteneige <b>BIO</b></p> <p>Compote pomme litchi</p>	   
MERCREDI	<p>Salade de pomme de terre mimosa</p> <p>Sauté de boeuf aux oignons</p> <p>Carottes <b>BIO</b> 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 <b>BIO</b></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

Du 17 octobre au 23 octobre

LUNDI	<p>Salade de boulghour <b>BIO</b> à la menthe</p> <p>Saucisse de volaille <b>BIO</b> au jus</p> <p>Petits pois <b>BIO</b> au jus</p> <p>Petit suisse <b>BIO</b> aromatisé</p> <p>Fruits <b>BIO</b> de saison</p>	
MARDI	<p>Salade verte</p> <p>Quenelles <b>BIO</b> 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 <b>BIO</b></p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Tarte au flan</p>	
JEUDI	<p>Carottes <b>BIO</b> râpées vinaigrette</p> <p>Boulettes d'agneau au jus</p> <p>Flageolets à l'ail</p> <p>Bûche du pilat</p> <p>Fruit</p>	
VENREDI	<p>Betteraves en salade</p> <p>Lasagnes bolognaise</p> <p>P'tit cottentin nature</p> <p>Fruits <b>BIO</b> 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

Du 24 octobre au 30 octobre

LUNDI	<p>Salade de pâtes <b>BIO</b></p> <p>Sauté de veau au curry</p> <p>Carottes sautées aux oignons</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit</p>	
MARDI	<p>Salade d'haricots beurre</p> <p>Blanquette de poisson</p> <p>Semoule <b>BIO</b></p> <p>Tomme grise d'Auvergne</p> <p>Fruit</p>	
MERCREDI	<p>Salade coleslaw</p> <p>Boulettes de boeuf sauce tomate</p> <p>Potatoes</p> <p>Chanteneige <b>BIO</b></p> <p>Compote de pommes</p>	
JEUDI	<p>Salade de brocolis <b>BIO</b></p> <p>Bolognaise végétale <b>BIO</b></p> <p>Pâtes <b>BIO</b></p> <p>Emmental <b>BIO</b></p> <p>Fruits <b>BIO</b> de saison</p>	
VENDREDI	<p>Chiffonade de rosette</p> <p>Sauté de volaille Label Rouge au basilic</p> <p>Haricots verts <b>BIO</b> persillés</p> <p>Vache picon</p> <p>Beignet au chocolat</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

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

Carottes **BIO** râpées vinaigrette  
Rôti de porc aux herbes  
Purée de pommes de terre  
Saint nectaire AOP  
Compote de pommes coings



JEUDI

Salade de choux fleur vinaigrette  
Saucisse de Toulouse  
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)