



MENUS '4 SAISONS' | DU 29 AVRIL 2024 AU 26 MAI 2024

Vernaison s/porc - Déjeuner

Du 29 avr. au 05 mai

Du 06 mai au 12 mai

Du 13 mai au 19 mai

Du 20 mai au 26 mai

LUNDI

Cappelletti ricotta épinards sauce crème
Fromage fondu le carré
Fruit **BIO** de saison



Salade de perles
Calamar à la romaine
Julienne de légumes
Yaourt nature **BIO**



Tomate à la croque
Club fromager
Chips
Flan vanille



MARDI

Pavé fromager
Lentilles au jus
Bûche du pilat
Compote de pommes **BIO**



Salade iceberg
Oeufs durs à la piperade
Purée de pommes de terre
Crème caramel (Ferme du Chambon)



Salade verte **BIO**
Lasagnes bolognaise
Fromage blanc (ferme du Chambon)



Rigolo au fromage
Lentilles au jus
Yaourt de la ferme du Chambon
Fruit **BIO** de saison



MERCREDI

Carottes **BIO** râpées vinaigrette
Sauté de boeuf VBF aux 4 épices
Potatoes
Crème au chocolat



Filet de poisson sauce crème
Coquillettes **BIO**
Coulommiers
Purée pomme fraise



Hachis parmentier
Vache qui rit **BIO**
Compote pomme abricot



JEUDI

Carottes **BIO** râpées vinaigrette
Sauté de boeuf VBF aux 4 épices
Potatoes
Crème au chocolat



Beignet de salsifis
Ratatouille du chef
Cantal AOP
Fruit **BIO** de saison



Taboulé
Filet de poisson meunière
Epinards hachés **BIO**
Fruit de saison



VENDREDI

Omelette **BIO**
Poêlée de courgettes fraîches persillées
Yaourt aromatisé
Eclair à la vanille



Salade coleslaw **BIO**
Cheesburger
Frites
Brownies du chef



Colombo de volaille
Courgettes fraîches à la béchamel
Camembert
Tarte basque



RECETTE ANTI-GASPI'

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

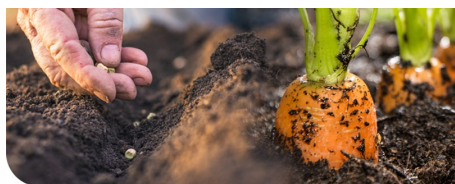
- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !





MENUS '4 SAISONS' | DU 27 MAI 2024 AU 23 JUIN 2024 |

Vernaison s/porc - Déjeuner

Du 27 mai au 02 juin

Du 03 juin au 09 juin

Du 10 juin au 16 juin

Du 17 juin au 23 juin

LUNDI

Oeufs durs à la piperade
Purée de pommes de terre
Gouda
Fruit **BIO** de saison



Estouffade de boeuf à la niçoise
Semoule **BIO**
Verchicors **BIO**
Compote pomme framboise



Melon
Nugget's de volaille
Frites
Crème pralinée



Taboulé **BIO** du chef
Boulettes d'agneau sauce tomate
Petits pois et carottes au jus
Yaourt de la ferme du Chambon



MARDI

Radis et beurre
Boulettes de boeuf sauce indienne
Pâtes **BIO**
Flan vanille



Gaspacho
Œuf dur mayonnaise
Pommes de terre en salade
Fromage blanc (ferme du Chambon)



Filet de poisson meunière
Gratin d'aubergines fraîche et pommes de terre
Saint paulin
Fruit **BIO** de saison



Pastèque
Dahl de lentilles et carottes à la crème de coco
Chanteneige **BIO**



MERCREDI

Salade de lentilles aux épices
Aiguillettes de poulet au thym
Carottes fraîches aux petits oignons
Yaourt nature **BIO**



Boulettes de blé façon thaï
Epinards hachés à la crème
Tomme du Trièves **BIO**
Beignet aux pommes



Quenelles **BIO** sauce aurore
Semoule **BIO**
Morbier
Compote de pommes



Sauté de volaille au paprika
Courgettes fraîches à la béchamel
Fourme d'Ambert AOP
Donuts



JEUDI

Poisson pané
Petits pois au jus
Chanteneige **BIO**
Gâteau du chef aux pommes



Pastèque
Macaroni **BIO** à la bolognaise
Crème chocolat (ferme du Chambon)



Chakalaka (h.blancs, pois chiches, légumes) PG
Riz **BIO**
Saint nectaïre
Fruit de saison



Thon mayonnaise
Salade niçoise
Fromage blanc **BIO**
Tarte au flan



VENDREDI

Tomates fraîches **BIO** rondelle
Chili sin carne
Riz **BIO**
Yaourt de la ferme du Chambon



Taboulé **BIO** du chef
Filet de poisson sauce tomate basilic
Ratatouille du chef
Fruit de saison



Carottes **BIO** râpées vinaigrette
Rôti de Volaille Froid et Ketchup
Salade de pâtes
Gâteau aux pépites de chocolat du chef



Céleri râpé frais **BIO** rémoulade
Nuggets végétal
Purée de pommes de terre
Crème onctueuse au chocolat



RECETTE ANTI-GASPI'

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !





Vernaison s/porc - Déjeuner

Du 24 juin au 30 juin

Du 01 juil. au 07 juil.

LUNDI

Moules à la crème
Frites
Verchicors **BIO**
Compote pommes cassis



Taboulé **BIO** du chef
Pizza au fromage
Salade de haricots verts
Yaourt de la ferme du Chambon



MARDI

Salade de pois chiches marocaine
Aiguillettes de poulet sauce curry
Ratatouille du chef
Fruit **BIO** de saison



Sauté de boeuf VBF aux 4 épices
Lentilles au jus
Emmental **BIO**
Compote de pommes



MERCREDI

Melon jaune
Galette végétale tomate mozzarella
Pâtes **BIO**
Petite tomme **BIO** du Trièves



Concombre frais **BIO** vinaigrette
Filet de poisson aux épices tandoori
Pommes de terre persillées
Crème caramel (Ferme du Chambon)



JEUDI

Moquecca de poisson à la brésilienne
Riz **BIO**
Petit suisse sucré
Ananas frais



Calamar à la romaine
Aubergines et courgettes fraîches provençale
Petit suisse **BIO** aromatisé
Gâteau basque



VENREDI

Betteraves en salade
Pavé fromager
Carottes fraîches sautées
Gâteau au yaourt du chef



Tomate à la croque
Hot dog volaille
Chips
Petit Filou tubes

RECETTE ANTI-GASPI'

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !

