



Vernaison s/viande - Déjeuner

Du 24 févr. au 02 mars

Du 03 mars au 09 mars

LUNDI

Salade de blé à l'orientale
Quenelles sauce blanche
Épinards hachés **BIO**
Fruit de saison



Salade coleslaw
Cappelletti ricotta épinards sauce
crème
Yaourt nature **BIO**



MARDI

Salade de riz **BIO**
Omelette **BIO**
Haricots verts **BIO** persillés
Velouté fruits mixé



Salade Arlequin (carottes, salade verte,
maïs)
Poisson pané
Pommes noisettes
Beignet aux pommes
Ketchup (dosette)



MARDI GRAS

MERCREDI

Velouté de légumes du chef
Lasagnes de légumes
Crème dessert **BIO**



Salade de boulghour **BIO**
Crêpe au fromage
Carottes à la crème
Compote pomme framboise



JEUDI

Filet de colin sauce oseille
Choux fleurs persillés
Petit suisse **BIO** aromatisé
Gâteau au chocolat du chef



Chili sin carne
Riz à la tomate
Petite tomme **BIO** du Trièves
Fruit **BIO** de saison



VENDREDI

Pavé fromager
Purée de pommes de terre
Cantal AOP
Compote de pommes



Salade verte fraîche
Cubes de saumon sauce aurore
Semoule **BIO**
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 !

