



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 05 MAI 2025 AU 01 JUIN 2025 |

Vernaison - Déjeuner

Du 05 mai au 11 mai

Du 12 mai au 18 mai

Du 19 mai au 25 mai

Du 26 mai au 01 juin

LUNDI

Lasagnes bolognaise
Cantal AOP
Compote de Pommes BIO



Concombre vinaigrette
Cappelletti ricotta épinards sauce crème
Yaourt nature BIO



Tomates fraîches BIO rondelle
Rissolette de veau
Epinards hachés à la crème
Flan vanille



Boulettes d'agneau sauce tomate
Haricots verts BIO persillés
Verchicors
Beignet aux pommes



MARDI

Roulé au fromage
Petits pois au jus
Petit suisse BIO aromatisé
Fruits BIO de saison



Salade iceberg
Rôti de porc au jus
Lentilles au jus
Crème caramel (Ferme du Chambon)



Salade verte BIO
Filet de poisson sauce ensoleillée
Semoule BIO
Fromage blanc (ferme du Chambon)



Salade de lentilles BIO
Crêpe au cantal
Piperade
Yaourt nature BIO



MERCREDI

Carottes râpées BIO
Gardianne de boeuf
Pommes noisette
Flan chocolat
Ketchup (dosette)



Taboulé BIO du chef
Filet de poisson meunière
Haricots beurre à la provençale
Fromage blanc sucré



Chickenwings
Coquillettes BIO
Vache qui rit BIO
Compote de Pommes BIO



Salade iceberg
Chipolatas au jus
Purée de pommes de terre BIO
Gâteau du chef framboise et speculoos



JEUDI

Sauté de boeuf aux oignons
Ratatouille du chef
Carré du Trièves BIO
Tarte basque



Quenelles BIO à la sauce tomate
Courgettes fraîches à la béchamel
Cantal AOP
Fruit de saison



Salade iceberg
Chipolatas au jus
Purée de pommes de terre BIO
Gâteau du chef framboise et speculoos



VENDREDI

Tomates fraîches BIO rondelle
Omelette BIO
Poêlée de courgettes fraîches et pommes de terre
Fromage blanc nature BIO Local (vrac)



Terrine de campagne *
Filet de colin sauce curry
Riz BIO
Yaourt BIO à la vanille



Coleslaw BIO du chef
Cheesburger
Pommes noisette
Brownies du chef
Ketchup (flacon)



AMÉRICAIN

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



Ingrediénts :

- 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 !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

LOCAL

DU CHEF

LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *



C'est possible !



MENUS '4 SAISONS' | DU 02 JUIN 2025 AU 29 JUIN 2025 |

Vernaison - Déjeuner

Du 02 juin au 08 juin

Du 09 juin au 15 juin

Du 16 juin au 22 juin

Du 23 juin au 29 juin

LUNDI

Carottes râpées **BIO**
Brandade de poisson
Yaourt **BIO** à la vanille



Melon jaune
Emincé de volaille label rouge sauce safranée
Pommes boulangères
Crème au Praliné

Taboulé **BIO** du chef
Estouffade de boeuf à la niçoise
Petits pois et carottes au jus
Yaourt de la ferme du Chambon



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



Ingrediénts :

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

Préparation :

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

PLUS QU'à VOUS RÉGALER !



MARDI

Radis nature
Escalope viennoise
Pommes paillason
Flan chocolat
Beurre

Gaspacho
Tarte au fromage fraîche
Pommes de terre en salade
Fromage blanc (ferme du Chambon)

Filet de poisson meunière
Aubergines fraîches et pommes de terre provençale
Carré du Trièves **BIO**
Fruits **BIO** de saison

Pastèque
Dahl de lentilles **BIO** et pois carrés **BIO**
carottes et crèmes de coco
Chanteneige **BIO**



MERCREDI

Salade Mexicaine (Haricots Blanc et Rouges, Maïs)
Aiguillettes de poulet au thym
Carottes fraîches aux petits oignons
Petit suisse **BIO** aromatisé

Carry de porc *
Epinards hachés à la crème
Verchicors **BIO**
Barre bretonne

Concombre vinaigrette
Quenelles **BIO** sauce aurore
Purée de patate douce
Yaourt nature **BIO**

Salade de pâtes tricolores
Sauté de volaille label rouge au paprika
Tagliatelles de courgettes fraîches
Fruits **BIO** de saison

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

JEUDI

Calamars à la romaine
Petits pois au jus
Yaourt de la ferme du Chambon
Cake au Daim du chef

Pastèque
Lasagnes bolognaise
Crème chocolat (ferme du Chambon)

Chakalaka (h.blanc **BIO**, pois chiches **BIO**, légumes)
Riz **BIO**
Saint nectaire AOP
Fruit de saison

Thon
Pommes de terre en salade
Emmental **BIO**
Fruit de saison
Mayonnaise (flacon)

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

VENDREDI

Chili sin carne
Riz **BIO**
Tomme blanche
Fruit de saison

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

Carottes râpées **BIO**
Rôti de volaille froid (français)
Salade de pâtes
Gâteau du chef aux pépites de chocolat
Mayonnaise (dosette)

Concombre vinaigrette
Chipolatas au jus
Semoule **BIO**
Clafoutis du chef aux cerises

EXPRESSION CERISE

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUSS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 30 JUIN 2025 AU 06 JUILLET 2025

Vernaison - Déjeuner

Du 30 juin au 06 juil.

LUNDI

Moules à la crème	!
Pommes noisette	
Carré du Trièves BIO	○ ○
Compote	
Ketchup (flacon)	

MARDI

Salade de pois chiches BIO à la marocaine	! ○
Sauté de volaille label rouge au curry	! ○
Haricots verts	
Fruits BIO de saison	○

MERCREDI

Melon jaune	
Macaronis à la carbonara végétale BIO	! ○
Petite tomme BIO du Trièves	○ ○

JEUDI

Betteraves en salade	!
Nuggets végétal	
Carottes fraîches BIO persillées	! ○
Donuts	

VENDREDI

VACANCES

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *

Recette anti-gaspillage

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 !

