



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

## Vernaison s/porc - 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  
Oeufs durs à la piperade  
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**  
Crème 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  
Omelette au coulis de tomate  
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


VENDREDI

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

 Rillettes de thon  
Filet de colin sauce curry  
Riz **BIO**  
Yaourt **BIO** à la vanille

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


PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS \*

## 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 !



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

Vernaision s/porc - 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



Radis nature  
Escalope viennoise  
Pommes paillasson  
Flan chocolat  
Beurre

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

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 paillasson  
Flan chocolat  
Beurre

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

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



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)

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

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL

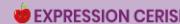


DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS \*



EXPRESSION CERISE



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

Vernaision s/porc - 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-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 !

