



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
Rissollette 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**
Crique 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)



AMERICAIN

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 :

- Épluchures 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 *





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

Vernaison 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



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



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)



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



Filet de colin sauce curry
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



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)



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
Pois chiches et légumes couscous
Semoule **BIO**
Clafoutis du chef aux cerises



EXPRESSION CERISE

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 :

- Épluchures 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 30 JUIN 2025 AU 06 JUILLET 2025

Vernaison 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

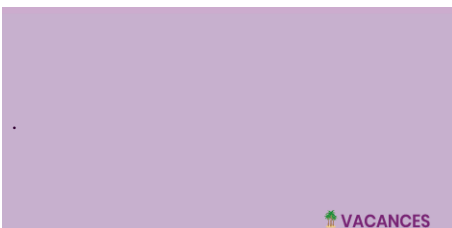


JEUDI

Betteraves en salade
Nuggets végétal
Carottes fraîches **BIO** persillées
Donuts



VENDREDI



VACANCES

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 !

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *

