



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

Vernaison s/viande - 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 de légumes
Cantal AOP
Compote de Pommes **BIO**

 Concombre vinaigrette
Cappelletti ricotta épinards sauce crème
Yaourt nature **BIO**

 Tomates fraîches **BIO** rondelle
Oeufs durs béchamel
Epinards hachés à la crème
Flan vanille

 Filet de poisson sauce tomate basilic
Harcots verts **BIO** persillés
Verchicors
Beignet aux pommes


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 !



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**
Filet de poisson sauce basquaise
Pommes noisette
Flan chocolat
Ketchup (dosette)

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

 Bolognaise végétale **BIO**
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

 Boulettes de blé façon thaï
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

 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
Fishburger
Pommes noisette
Brownies du chef
Ketchup (flacon)


AMÉRICAIN

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/viande - 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
Filet de poisson sauce safranée
Pommes boulangères
Crème au Praliné

Taboulé **BIO** du chef
Crêpe au fromage
Petits pois et carottes au jus
Yaourt de la ferme du Chambon



MARDI

Radis nature
Pavé fromager
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**

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



MERCREDI

Salade Mexicaine (Haricots Blanc et Rouges, Maïs)
Filet de lieu sauce ciboulette
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**



JEUDI

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



Pastèque
Lasagnes ricotta épinards
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)

INGRÉDIENTS :

- 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 !

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**
Oeufs durs
Salade de pâtes
Gâteau du chef aux pépites de chocolat
Mayonnaise (dosette)

Concombre vinaigrette
Pois chiches et légumes couscous
Sémoule **BIO**
Clafoutis du chef aux cerises



EXPRESSION CERISE

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *





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

Vernaison s/viande - 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
Tortillas pomme de terre et oignons
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 !

