

MENUS '4 SAISONS' | DU 9 FÉVRIER 2026 AU 22 FÉVRIER 2026 |

Vernaison - Déjeuner

Du 09 fevr. au 15 fevr.

Du 16 fevr. au 22 fevr.

LUNDI

Tajine de poulet au citron
Sémoule **BIO**
Petit suisse **BIO** aromatisé
Fruits **BIO** de saison



Taboulé **BIO**
Calamars à la romaine
Carottes fraîches **BIO** persillées
Fruit



MARDI

Pané de blé fromage et épinards
Petits pois au jus
Emmental **BIO**
Beignet au chocolat



Salade Arlequin (carottes, salade verte, maïs)
Steak haché au jus
Pommes campagnardes
Donuts
Ketchup (dosette)

MARDI GRAS

MERCREDI

Coleslaw **BIO** du chef
Nugget's de volaille
Lentilles au jus
Crème au Praliné



Salade verte
Saucisse de Strasbourg
Purée de pommes de terre
Yaourt nature **BIO**



JEUDI

Velouté d'épinards
Brandade de poisson du chef
Yaourt nature **BIO**



Macaroni **BIO** à la bolognaise végétale **BIO**
Verchicors
Fruits **BIO** de saison



VENDREDI

Boulettes d'agneau au jus
Purée aux 3 légumes
Bûchette mélangée
Compote pomme framboise



Chickenwings
Haricots verts **BIO** persillés
Yaourt de la ferme du Chambon
Gâteau du chef au yaourt



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



Ingédients :

- 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