



MENUS '4 SAISONS' | DU 20 AVRIL 2026 AU 17 MAI 2026 |

Vernaison s/viande - Déjeuner

	Du 20 avr. au 26 avr.	Du 27 avr. au 03 mai	Du 04 mai au 10 mai	Du 11 mai au 17 mai
LUNDI	Cappelletti ricotta épinards sauce crème Pont L'Evêque AOP Purée de pommes bananes BIO	Omelette au coulis de tomate Purée aux 3 légumes Cantal AOP Fruits BIO de saison	Roulé au fromage Petits pois au jus Saint nectaire AOP Purée de pommes abricots BIO	Filet de poisson meunière Epinards hachés BIO Yaourt nature BIO Gâteau basque
MARDI	Taboulé BIO Tortillas pomme de terre et oignons Chou fleur BIO béchamel Fruits BIO de saison	Rougail de poisson Purée de pommes de terre BIO Carré du Trièves BIO Compote de pommes BIO du chef	Lasagnes de légumes Fromage blanc nature BIO Local (vrac) Fruits BIO de saison	Salade verte Ravioli aux légumes Crème caramel (Ferme du Chambon)
MERCREDI	Betteraves BIO en salade Filet de lieu sauce ciboulette Semoule BIO Crème dessert BIO	Tomates fraîches BIO rondelle Pavé fromager Courgettes persillées Eclair à la vanille	Carottes râpées BIO Poisson pané Pommes noisettes Flan vanille Ketchup (dosette)	Torsade HVE sauce tomate, basilic et fromage Bûchette mélangée Fruit
JEUDI	Salade de pâtes BIO Filet de poisson sauce ensoleillée Carottes fraîches BIO persillées Yaourt HVE aromatisé fraise ferme du Chambon (vrac)	Concombre vinaigrette Filet de colin sauce provençale Pommes campagnardes Flan vanille nappé caramel BIO Ketchup (dosette)	Taboulé BIO Filet de colin sauce curry Courgettes persillées BIO Yaourt BIO à la vanille	
VENDREDI	Radis nature Nuggets végétal Pommes noisettes Gâteau du chef à la fleur d'oranger Beurre Ketchup (dosette)			

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 !





MENUS '4 SAISONS' | DU 18 MAI 2026 AU 14 JUIN 2026 |

Vernaison s/viande - Déjeuner

	Du 18 mai au 24 mai	Du 25 mai au 31 mai	Du 01 juin au 07 juin	Du 08 juin au 14 juin
LUNDI	Lasagnes de légumes Carré du Trièves BIO Compote pomme abricot		Tomates fraîches BIO rondelle Œuf dur mayonnaise Salade de Haricots Beurre et Maïs Fromage blanc (ferme du Chambon)	Poisson pané Riz BIO à la tomate Chanteneige BIO Beignet aux pommes
MARDI	Pastèque BIO Poisson pané Pommes paillasson Flan vanille Ketchup (dosette)	Salade de lentilles BIO Crique au cantal Piperade Yaourt nature BIO	Salade verte BIO Filet de poisson sauce ensoleillée Semoule BIO Crème dessert BIO	Gaspacho Pizza fraîche recette grecque Pommes de terre en salade Fromage blanc nature BIO Local (vrac)
MERCREDI	Salade Mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs) Pavé fromager Carottes persillées Petit suisse BIO aromatisé	Filet de colin sauce curry Purée de pommes de terre BIO Brie BIO Fruit	Melon Dahl de lentilles et carottes à la crème de coco Coquillettes BIO Vache qui rit BIO	Filet de colin sauce curry Petits pois BIO au jus Verchicors BIO Gâteau du chef au citron
JEUDI	Calamars à la romaine Petits pois au jus Yaourt de la ferme du Chambon Cake au Daim du chef	Melon Lasagnes ricotta épinards Flan vanille nappé caramel BIO	Quenelles BIO à la sauce tomate Poêlée de chou fleur BIO persillé Cantal AOP Fruits BIO de saison	Salade de pâtes BIO Boulettes de blé façon thaï Courgettes fraîches à la béchamel Fruits BIO de saison
VENDREDI	Chili sin carne Riz BIO Cantal AOP Fruit	Filet de poisson froid Salade de pâtes BIO Emmental BIO Fruits BIO de saison Mayonnaise (dosette)	Coleslaw BIO du chef Fishburger Pommes noisettes Brownies du chef Ketchup (dosette)	Taboulé BIO Filet de poisson sauce tomate basilic Haricots verts persillés Fromage blanc 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



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 !





MENUS '4 SAISONS' | DU 15 JUIN 2026 AU 5 JUILLET 2026 |







Vernaison s/viande - Déjeuner







Du 15 juin au 21 juin






Du 22 juin au 28 juin

Du 29 juin au 05 juil.






LUNDI





Carottes râpées **BIO**  
Galette lentilles boulghour et légumes 
Pommes boulangères 
Crème vanille ferme du Chambon (vrac)  






Tomate **BIO** à la croque 
Bolognaise végétale **BIO**  
Purée de pommes de terre 
Yaourt de la ferme du Chambon  

Moules à la crème 
Pommes noisettes 
Emmental **BIO** 
Compote 
Ketchup (dosette) 

MARDI





Maïs en salade 
Filet de poisson meunière 
Courgettes persillées **BIO**  
Fruits **BIO** de saison 





Pastèque 
Croque fromage exquis (végétarien) 
Macédoine vinaigrette 
Tartare ail et fines herbes 

Salade de pois chiches **BIO** à la marocaine  
Tortillas pomme de terre et oignons 
Haricots verts 
Fruits **BIO** de saison 




MERCREDI







Pavé fromager 
Pommes noisettes 
Tomme grise d'Auvergne  
Purée de pommes abricots **BIO** 




Salade de pâtes tricolores 
Calamars à la romaine 
Courgettes fraîches à la béchamel 
Fruits **BIO** de saison 

Melon 
Nuggets végétal 
Carottes fraîches **BIO** à la crème  
Yaourt nature 






JEUDI







Gnocchis sauce tomate, basilic et fromage 
Yaourt nature **BIO** 
Fruit 

Thon 
Pommes de terre en salade  
Saint nectaire AOP 
Fruits **BIO** de saison 
Mayonnaise (flacon) 

Betteraves en salade 
Ravioli aux légumes 
Flan chocolat 

VENDREDI

Melon 
Oeufs durs 
Salade de pâtes **BIO** 
Crêpe fraîche sucrée 
Mayonnaise (dosette) 

Salade marocaine (concombre, tomate, cumin, coriandre)  
Pois chiches et légumes couscous 
Semoule **BIO**  
Gâteau à l'orange et cannelle 

FÊTE DES ROSES

ETE

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



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS