



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

### Vernaison - 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 <b>BIO</b>	Omelette au coulis de tomate Purée aux 3 légumes Cantal AOP Fruits <b>BIO</b> de saison	Roulé au fromage Petits pois au jus Saint nectaire AOP Purée de pommes abricots <b>BIO</b>	Filet de poisson meunière Epinards hachés <b>BIO</b> Yaourt nature <b>BIO</b> Gâteau basque
MARDI	Taboulé <b>BIO</b> Emincé de volaille aux herbes (français) Chou fleur <b>BIO</b> béchamel Fruits <b>BIO</b> de saison	Chipolatas au jus Purée de pommes de terre <b>BIO</b> Carré du Trièves <b>BIO</b> Compote de pommes <b>BIO</b> du chef	Lasagnes bolognaise Fromage blanc nature <b>BIO</b> Local (vrac) Fruits <b>BIO</b> de saison	Salade verte Hachis parmentier Crème caramel (Ferme du Chambon)
MERCREDI	Betteraves <b>BIO</b> en salade Boulettes de bœuf au jus Semoule <b>BIO</b> Crème dessert <b>BIO</b>	Tomates fraîches <b>BIO</b> rondelle Paupiette de veau au jus Courgettes persillées Eclair à la vanille	Carottes râpées <b>BIO</b> Nugget's de volaille Pommes noisettes Flan vanille Ketchup (dosette)	Torsade HVE sauce tomate, basilic et fromage Bûchette mélangée Fruit
JEUDI	Salade de pâtes <b>BIO</b> Filet de poisson sauce ensoleillée Carottes fraîches <b>BIO</b> persillées Yaourt HVE aromatisé fraise ferme du Chambon (vrac)	Concombre vinaigrette Sauté de bœuf à la provençale Pommes campagnardes Flan vanille nappé caramel <b>BIO</b> Ketchup (dosette)	Taboulé <b>BIO</b> Sauté de volaille au curry Courgettes persillées <b>BIO</b> Yaourt nature <b>BIO</b> Local (vrac)	
VENDREDI	Radis nature Cordon bleu 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 - 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 <b>BIO</b> Compote pomme abricot		Tomates fraîches <b>BIO</b> rondelle Jambon de volaille Salade de Haricots Beurre et Maïs Fromage blanc (ferme du Chambon)	Cordon bleu Riz <b>BIO</b> à la tomate Chanteneige <b>BIO</b> Beignet aux pommes
MARDI	Pastèque <b>BIO</b> Emincé de Volaille à la Crème (français) Pommes paillasson Flan vanille Ketchup (dosette)	Salade de lentilles <b>BIO</b> Crique au cantal Piperade Yaourt nature <b>BIO</b>	Salade verte <b>BIO</b> Filet de poisson sauce ensoleillée Semoule <b>BIO</b> Crème dessert <b>BIO</b>	Gaspacho Pizza fraîche recette grecque Pommes de terre en salade Fromage blanc nature <b>BIO</b> Local (vrac)
MERCREDI	Salade Mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs) Aiguillettes de poulet au thym Carottes persillées Petit suisse <b>BIO</b> aromatisé	Chipolatas au jus Purée de pommes de terre <b>BIO</b> Brie <b>BIO</b> Fruit	Melon Chickenwings Coquillettes <b>BIO</b> Vache qui rit <b>BIO</b>	Carry de porc * Petits pois <b>BIO</b> au jus Verchicors <b>BIO</b> 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 Cannellonis à la tomate Flan vanille nappé caramel <b>BIO</b>	Quenelles <b>BIO</b> à la sauce tomate Poêlée de chou fleur <b>BIO</b> persillé Cantal AOP Fruits <b>BIO</b> de saison	Salade de pâtes <b>BIO</b> Sauté de boeuf aux oignons Courgettes fraîches à la béchamel Fruits <b>BIO</b> de saison
VENDREDI	Chili sin carne Riz <b>BIO</b> Cantal AOP Fruit	Filet de poisson froid Salade de pâtes <b>BIO</b> Emmental <b>BIO</b> Fruits <b>BIO</b> de saison Mayonnaise (dosette)	Coleslaw <b>BIO</b> du chef Cheesburger Pommes noisettes Brownies du chef Ketchup (dosette)	Taboulé <b>BIO</b> Filet de poisson sauce tomate basilic Haricots verts persillés Fromage blanc <b>BIO</b>

#### RECETTE ANTI-GASPPI'

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

AMERICAIN



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

### Vernaison - Déjeuner

	Du 15 juin au 21 juin	Du 22 juin au 28 juin	Du 29 juin au 05 juil.
LUNDI	Carottes râpées <b>BIO</b> Emincé de volaille sauce safranée (français) Pommes boulangères Crème vanille ferme du Chambon (vrac)	Tomate <b>BIO</b> à la croque Hachis parmentier du chef Yaourt de la ferme du Chambon	Moules à la crème Pommes noisettes Emmental <b>BIO</b> Compote Ketchup (dosette)
MARDI	Maïs en salade Filet de poisson meunière Courgettes persillées <b>BIO</b> Fruits <b>BIO</b> de saison	Pastèque Croque fromage exquis (végétarien) Macédoine vinaigrette Tartare ail et fines herbes	Salade de pois chiches <b>BIO</b> à la marocaine Sauté de volaille au curry Haricots verts Fruits <b>BIO</b> de saison
MERCREDI	Pavé fromager Pommes noisettes Tomme grise d'Auvergne Purée de pommes abricots <b>BIO</b>	Salade de pâtes tricolores Saucisse de Toulouse* Courgettes fraîches à la béchamel Fruits <b>BIO</b> de saison	Melon Nuggets végétal Carottes fraîches <b>BIO</b> à la crème Yaourt nature
JEUDI	Gnocchis sauce tomate, basilic et fromage Yaourt nature <b>BIO</b> Fruit	Thon Pommes de terre en salade Saint nectaire AOP Fruits <b>BIO</b> de saison Mayonnaise (flacon)	Betteraves en salade Ravioli aux légumes Flan chocolat
VENDREDI	Melon Rôti de volaille froid (français) Salade de pâtes <b>BIO</b> Crêpe fraîche sucrée Mayonnaise (dosette)	Salade marocaine (concombre, tomate, cumin, coriandre) Poulet citron confit et olives Semoule <b>BIO</b> Gâteau à l'orange et cannelle	

#### 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 !

