

MENUS '4 SAISONS' | DU 19 OCTOBRE 2026 AU 1 NOVEMBRE 2026 |

Vernaison s/porc - Déjeuner

Du 19 oct. au 25 oct.

Du 26 oct. au 01 nov.

LUNDI

Macédoine Mayonnaise
Paupiette de veau à la crème
Brocolis persillés
Yaourt nature **BIO** Local (vrac)



Salade verte
Cordon bleu
Riz **BIO** à la tomate
Crème dessert **BIO**



MARDI

Salade d'haricots beurre
Blanquette de poisson
Semoule **BIO**
Crème à la vanille



Potage dubarry
Crêpes au fromage
Lentilles au jus
Petit suisse **BIO** aromatisé



MERCREDI

Nuggets végétal
Pommes campagnardes
Chanteneige **BIO**
Compote de pommes



Filet de lieu sauce ciboulette
Epinards hachés à la crème
Fromage blanc nature **BIO** Local (vrac)
Tarte aux pommes



JEUDI

Bolognaise végétale **BIO**
Pâtes **BIO**
Emmental
Fruit



Rôti de volaille au jus
Pommes vapeur
Camembert **BIO**
Purée de pommes abricots **BIO**



VENREDI

Oeuf dur mayonnaise
Sauté de boeuf aux 4 épices
Haricots verts **BIO** persillés
Beignet au chocolat



Omelette
Purée de courges et pommes de terre
Mimolette
Gâteau du chef à l'orange



 HALLOWEEN

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
- Épices 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