



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

Vourles - 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

Céleri frais BIO râpé vinaigrette
Dés de fromage
Lasagnes bolognaise
Compote de Pommes BIO
Dés de fromage



Concombre vinaigrette
Steak haché sauce tomate
Purée aux 3 légumes
Yaourt nature BIO Local (vrac)



Salade de perles
Dés d'emmental
Oeufs durs béchamel
Epinards hachés à la crème
Fruit de saison



Concombres frais à la ciboulette
Filet de poisson sauce tomate basilic
Printanière de légumes
Pont L'Eveque AOP



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 :

- 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 !



MARDI

Roulé au fromage
Petits pois au jus
Petit suisse BIO aromatisé
Fruits BIO de saison



Rôti de porc au jus
Lentilles au jus
Saint nectaire AOP
Fruit de saison



Salade verte BIO
Filet de poisson sauce ensoleillée
Semoule BIO
Fromage blanc (ferme du Chambon)



Salade de lentilles BIO
Crème au cantal
Salade verte fraîche (accompagnement)
Yaourt nature BIO Local (vrac)



MERCREDI

Gardianne de boeuf
Pommes noisette
Camembert
Fruit de saison



Taboulé BIO du chef
Blanquette de poisson
Poêlée bretonne BIO (Chou fleur, brocolis)
Fromage blanc nature



Bolognaise végétale BIO
Coquillettes BIO
Coulommiers
Fruit de saison



Courgettes fraîches râpées vinaigrette
Dés de fromage
Chipolatas au jus
Purée de pommes de terre BIO
Gâteau du chef framboise et speculoos



JEUDI

Salade de tomates fraîches et maïs
Dés de fromage type feta
Sauté de boeuf BIO aux épices
Polenta
Gâteau du chef au yaourt



Salade de pomme de terre BIO
Sauté de veau au paprika (français)
Courgettes fraîches à la béchamel
Cantal AOP



VENDREDI

Tomates fraîches BIO rondelle
Omelette BIO
Poêlée de courgettes fraîches et pommes de terre
Fromage blanc nature BIO Local (vrac)



Quenelles sauce aurore
Riz BIO
Tomme grise d'Auvergne
Fruit de saison



Coleslaw BIO du chef
Cheesburger
Frites
Yaourt à boire
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 |

Vourles - 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

 Filet de colin sauce citron
 Purée de pommes de terre **BIO**
 Fromage bleu **BIO**
 Fruit de saison


MARDI

 Pastèque
 Steak haché au jus
 Pommes paillasson
 Carré du Trièves **BIO**


MERCREDI

 Salade Mexicaine (Haricots Blanc et Rouges, Maïs)
 Sauté de volaille Label Rouge au thym et citron
 Carottes fraîches aux petits oignons
 Petit suisse **BIO** aromatisé


JEUDI

 Salade coleslaw
 Dés de fromage
 Calamars à la romaine
 Petits pois au jus
 Cake au Daim du chef


VENDREDI

 Tomates fraîches **BIO** rondelle
 Mozzarella
 Chili sin carne
 Riz **BIO**
 Fruit de saison


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



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 !





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

Vourles - Déjeuner

Du 30 juin au 06 juil.

LUNDI

Moules à la crème
Frites
Carré du Trièves **BIO**
Compote



MARDI

Salade de pois chiches **BIO** à la marocaine
Dés de fromage type féta
Sauté de volaille label rouge au curry
Haricots verts
Fruits **BIO** de saison



MERCREDI

Melon jaune
Macaronis à la carbonara végétale **BIO**
Petite tomme **BIO** du Trièves
Crème dessert **BIO**



JEUDI

Betteraves en salade
Quenelles **BIO** sauce blanche
Carottes fraîches **BIO** persillées
Fromage blanc nature **BIO** Local (vrac)



VENDREDI

Pique-nique de fin d'année



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 !

