



MENUS '4 SAISONS' | DU 1 SEPTEMBRE 2025 AU 28 SEPTEMBRE 2025 |

Vourles - Déjeuner

Du 01 sept. au 07 sept.

Du 08 sept. au 14 sept.

Du 15 sept. au 21 sept.

Du 22 sept. au 28 sept.

LUNDI

 Steak haché au jus
 Frites
 Brie BIO
 Fruit de saison
 Ketchup (dosette)
 Sirop de grenade

RENTREE

 Concombre vinaigrette
 Tajine de poisson
 Semoule BIO safranée
 Crème à la vanille

 Carottes râpées BIO
 Paupiette de veau au jus
 Purée de pommes de terre
 Yaourt de la ferme du Chambon

 Taboulé BIO du chef
 Sauté de volaille au curry
 Brocolis à la béchamel
 Flan vanille nappé caramel

 Carottes râpées BIO
 Filet de lieu sauce ciboulette
 Pommes vapeur
 Fromage blanc nature

MARDI

 Omelette nature
 Lentilles au jus
 Cantal AOP
 Clafoutis aux abricots du chef

 Salade de perles
 Croq veggie à la tomate
 Ratatouille du chef
 Fruit de saison
 Dés de fromage

 Salade de pommes de terre
 Filet de poisson MSC sauce pesto
 Poêlée de courgettes fraîches persillées
 Fruits BIO de saison
 Dés de fromage type Féta

 Salade de blé au pistou
 Quenelles BIO sauce blanche
 Epinards hachés à la crème
 Fruit de saison
 Dés de fromage

MERCREDI

 Pastèque
 Sauté de bœuf au jus
 Coquillettes BIO
 Yaourt nature

 Melon vert
 Filet de colin sauce crème
 Haricots blancs à la tomate
 Petite tomme BIO du Trièves

 Sauté de bœuf au jus
 Torti BIO
 Petit suisse aromatisé
 Fruit de saison

 Blanquette de volaille française à l'ancienne
 Pommes noisettes
 Tomme blanche
 Raisin

JEUDI

 Tarte chèvre tomate fraîche
 Poêlée de courgettes fraîches persillées
 Emmental BIO
 Fruit de saison

 Tomates fraîches BIO rondelle
 Calamars à la romaine
 Petits pois au jus
 Gâteau noix de coco du chef
 Billes de mozzarella

 Duo de céleri BIO et carottes BIO rémoulade
 Parmentier végétal
 Raisin
 Dés de fromage

 Salade de lentilles BIO
 Rôti de porc aux herbes
 Ratatouille du chef
 Fruits BIO de saison
 Dés de fromage type Féta

VENDREDI

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

LOCAL

DU CHEF

LABELS (EGALIM)

RECETTE ANTI-GASPL'

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, curcuma, 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 !



FÊTE DES MONTGOLFIERES

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS



MENUS '4 SAISONS' | DU 29 SEPTEMBRE 2025 AU 19 OCTOBRE 2025 |

Vourles - Déjeuner

Du 29 sept. au 05 oct.

Du 06 oct. au 12 oct.

Du 13 oct. au 19 oct.

LUNDI

Salade iceberg
Filet de poisson sauce ensoleillée
Pommes de terre BIO vapeur
Crème caramel (Ferme du Chambon)



Rôti de volaille au romarin
Pépinettes
Tomme grise d'Auvergne
Fruit de saison



Carottes râpées et son aliment mystère
Curry de poisson à l'indienne
Purée de patate douce
Compote incognipots HVE

SEMAINE DU GOÛT

MARDI

Salade mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs)
Sauté de volaille au curry
Carottes BIO persillées
Fruit de saison
Dés de fromage type Féta



Salade verte
Quenelles BIO à la sauce tomate
Riz aux petits légumes
Yaourt nature BIO



Salade de lentilles et son aliment mystère
Boulette d'agneau et son aliment mystère
Choux fleurs persillés
Fruit de saison
Dés de fromage type Féta

SEMAINE DU GOÛT

MERCREDI

Filet de poisson meunière
Brocolis à la béchamel
Fromage blanc (ferme du Chambon)
Brownies du chef



Boulettes de boeuf à la provençale
Semoule BIO
Bûche du pilat
Fruit de saison



Rôti de porc aux herbes
Riz BIO à la tomate
Fromage mystère
Compote de pommes du chef et son aliment mystère

SEMAINE DU GOÛT

JEUDI

Velouté de potiron du chef
Macaronis à la carbonara végétale BIO
Yaourt nature
Fruit de saison



Tomates en salade
Filet de lieu sauce citron
Gratin de courgettes fraîches BIO
Tarte au flan



Sauté de bœuf au jus
Petits pois au jus
Yaourt mystère
Gâteau chocolat et son aliment mystère

SEMAINE DU GOÛT

VENDREDI

Chou blanc BIO mayonnaise
Steak Haché VBF sauce Forestière
Purée de pommes de terre
Bûchette mélangée



Rôti de boeuf paleron (VBF)
Torti BIO
Petite tomme BIO du Trièves
Fruits BIO de saison



Potage de légumes et son aliment mystère
Gratin de pâtes béchamel mystère du chef
Mimolette
Fruit de saison

SEMAINE DU GOÛT

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 :

- 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

 LOCAL

 DU CHEF

 LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS