



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

Vourles - 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	<p>Sauté de veau aux 4 épices Ratatouille Pont L'Evêque AOP Fruits BIO de saison</p>	<p>Omelette au coulis de tomate Purée aux 3 légumes et pommes de terre Cantal AOP Fruits BIO de saison</p> <p>VÉGÉTARIEN</p>	<p>Sauté de veau au jus Petits pois au jus Fromage fondu le carré Fruit</p>	<p>Maïs BIO en salade Dés de fromage Rôti de porc au jus Epinards hachés BIO Melon</p>
MARDI	<p>Salade de blé à l'orientale Dés de fromage Tortillas pomme de terre et oignons Chou fleur BIO béchamel Fruit</p> <p>VÉGÉTARIEN</p>	<p>Carottes râpées BIO Chipolatas au jus Lentilles au jus Yaourt nature BIO</p>	<p>Lasagnes bolognaise Salade iceberg (accompagnement) Yaourt nature Compote pommes cassis</p>	<p>Courgettes fraîches râpées vinaigrette Hachis parmentier Salade verte (accompagnement) Crème caramel (Ferme du Chambon)</p>
MERCREDI	<p>Salade verte fraîche Boulettes de bœuf au jus Semoule BIO Flan chocolat</p>	<p>Tomates BIO et maïs BIO en salade Billes de mozzarella Blanquette de poisson Courgettes persillées Gâteau du chef au yaourt</p>	<p>Carottes râpées BIO Steak haché au jus Pommes noisettes Flan vanille</p>	<p>Filet de poisson sauce tomate basilic Torsades Bûchette mélangée Fruit</p>
JEUDI	<p>Salade de pâtes BIO Filet de poisson sauce ensoleillée Carottes fraîches BIO persillées Yaourt HVE aromatisé fraise ferme du Chambon (vrac)</p>	<p>Concombre vinaigrette Sauté de bœuf à la provençale Pommes campagnardes Crème onctueuse au chocolat</p>	<p>Taboulé BIO Crêpes au fromage Haricots beurre à l'ail Yaourt BIO à la vanille</p> <p>VÉGÉTARIEN</p>	
VENDREDI	<p>Salade marocaine (concombre, tomate, cumin, coriandre) Dés de fromage type Féta Poulet yassa Pommes noisettes Gâteau du chef à la fleur d'oranger</p>			

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 |

Vourles - 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	<p>Lasagnes de légumes Salade iceberg (accompagnement) Carré du Trièves BIO Compote pomme abricot</p> <p>VÉGÉTARIEN</p>		<p>Salade de perles Œuf dur mayonnaise Salade de Haricots Beurre et Maïs Fromage blanc (ferme du Chambon)</p> <p>VÉGÉTARIEN</p>	<p>Concombres frais à la ciboulette Steak haché au jus Printanière de légumes Fromage blanc BIO</p>
MARDI	<p>Filet de poisson sauce crème Pommes paillasson Vache qui rit BIO Pastèque BIO</p>	<p>Salade de lentilles BIO Crique au cantal Piperade Yaourt nature BIO</p> <p>VÉGÉTARIEN</p>	<p>Salade verte BIO Filet de poisson sauce ensoleillée Semoule BIO Crème dessert BIO</p>	<p>Gaspacho Pizza fraîche recette grecque Pommes de terre en salade Yaourt aromatisé</p> <p>VÉGÉTARIEN</p>
MERCREDI	<p>Salade Mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs) Dés de fromage type Féta Aiguillettes de poulet au thym Carottes persillées Fruits BIO de saison</p>	<p>Chipolatas au jus Purée de pommes de terre BIO Gouda Fruit</p>	<p>Chickenwings Coquillettes BIO Coulommiers Melon</p>	<p>Carottes râpées BIO CARRY de porc * Blé Gâteau du chef au citron Dés de fromage</p>
JEUDI	<p>Salade de pommes de terre Sauté de veau aux olives Petits pois au jus Yaourt de la ferme du Chambon</p>	<p>Blanquette de poisson Semoule BIO Chanteneige BIO Melon</p>	<p>Salade de pois chiches à l'italienne Dés de fromage Sauté de bœuf sauce paprika Ratatouille Fruits BIO de saison</p>	<p>Salade de pâtes BIO Dés de fromage type Féta Sauté de bœuf aux oignons Courgettes fraîches à la béchamel Fruit</p>
VENDREDI	<p>Chili sin carne Riz BIO Tomme blanche Fruit</p> <p>VÉGÉTARIEN</p>	<p>Salade de blé au pistou Dés de fromage Sauté de veau au jus Ratatouille Fruits BIO de saison</p>	<p>Coleslaw BIO du chef Cheesburger Frites Yaourt à boire Ketchup (dosette)</p> <p>AMÉRICAIN</p>	<p>Filet de poisson sauce tomate basilic Torti BIO Emmental BIO Fruits BIO de saison</p>

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 :

- 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 !





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

Vourles - Déjeuner

	Du 15 juin au 21 juin	Du 22 juin au 28 juin	Du 29 juin au 05 juil.
LUNDI	Salade de blé au pistou Emincé de volaille sauce safranée Gratin de légumes du jardin Crème vanille ferme du Chambon (vrac)	Tomate BIO à la croque Sauté de veau au jus Purée de pommes de terre Yaourt de la ferme du Chambon	Moules à la crème Frites Emmental BIO Compote
MARDI	Maïs en salade Dés de fromage Filet de poisson meunière Brocolis à la béchamel Fruits BIO de saison	Croque fromage exquis (végétarien) Macédoine vinaigrette Chanteneige BIO Pastèque	Salade de pois chiches BIO à la marocaine Dés de fromage type Féta Aiguillettes de poulet sauce curry Haricots verts Fruits BIO de saison
MERCREDI	Concombres frais en salade Tajine de boeuf Frites Fromage blanc BIO	Salade de pâtes tricolores Dés de fromage Saucisse de Toulouse* Courgettes fraîches à la béchamel Fruits BIO de saison	Melon Nuggets végétal Pâtes BIO Yaourt nature
JEUDI	Gnocchis sauce tomate, basilic et fromage Salade verte fraîche (accompagnement) Yaourt nature BIO Fruit	Thon Mayonnaise Pommes de terre en salade Saint nectaire AOP Fruits BIO de saison	Betteraves en salade Ravioli aux légumes Salade verte fraîche (accompagnement) Flan vanille nappé caramel BIO
VENDREDI	Melon Rôti de volaille froid (français) Ketchup (dosette) Salade de pâtes BIO Fromage blanc aromatisé	Salade marocaine (concombre, tomate, cumin, coriandre) Dés de fromage type Féta Poulet citron confit et olives Semoule BIO 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 !

