



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

Vourles s/viande - 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
Lasagnes de légumes
Compote de Pommes BIO
Dés de fromage



Concombre vinaigrette
Filet de poisson sauce tomate basilic
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



MARDI

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



Oeufs durs à la piperade
Lentilles au jus
Saintnectaire 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

Filet de poisson sauce basquaise
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
Omelette au coulis de tomate
Purée de pommes de terre BIO
Gâteau du chef framboise et speculoos



JEUDI

Salade de tomates fraîches et maïs
Dés de fromage type féta
Boulettes de blé façon thaï
Polenta
Gâteau du chef au yaourt



Salade de pomme de terre BIO
Filet de poisson sauce paprika
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
Fishburger
Frites
Yaourt à boire
Ketchup (flacon)

AMÉRICAIN

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 !



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 s/viande - 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



Pastèque BIO
Filet de poisson sauce safranée
Pommes boulangères
Crème au Praliné



Taboulé BIO du chef
Crêpe au fromage
Petits pois et carottes au jus
Yaourt de la ferme du Chambon



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



MARDI

Pastèque
Pavé fromager
Pommes paillasson
Carré du Trièves BIO



Tarte au fromage fraîche
Pommes de terre en salade
Fromage blanc (ferme du Chambon)
Fruit de saison



Filet de poisson meunière
Aubergines fraîches et pommes de terre provençale
Carré du Trièves BIO
Fruits BIO de saison



Pastèque
Dahl de lentilles BIO et pois carrés BIO
carottes et crèmes de coco
Verchicors BIO



MERCREDI

Salade Mexicaine (Harcots Blanc et Rouges,Mäïs)
Boulettes tomate mozzarella
Carottes fraîches aux petits oignons
Petit suisse BIO aromatisé



Filet de colin sauce curry
Pommes Duchesse
Verchicors BIO
Fruit de saison



Concombre vinaigrette
Quenelles BIO sauce aurore
Purée de patate douce
Fromage blanc BIO



Salade de pâtes tricolores
Filet de poisson sauce paprika
Tagliatelles de courgettes fraîches
Fruits BIO de saison
Dés de fromage



JEUDI

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



Melon jaune
Blanquette de poisson
Sémoule BIO
Crème chocolat (ferme du Chambon)



Chakalaka (h.blanc BIO, pois chiches BIO, légumes)
Riz BIO
Saint nectaire AOP
Fruit de saison



Salade verte fraîche
Thon mayonnaise
Pommes de terre en salade
Flan vanille nappé caramel



VENDREDI

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



Salade de lentilles aux échalotes
Dés de fromage type feta
Filet de poisson sauce tomate basilic
Ratatouille du chef
Fruit de saison



Carottes râpées BIO
Dés de fromage
Oeufs durs
Salade de pâtes
Gâteau du chef aux pépites de chocolat
Mayonnaise (flacon)



Pois chiches et légumes couscous
Purée de céleri
Fourme d'Ambert AOP
Clafoutis du chef aux cerises



EXPRESSION CERISE

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUSS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *



PLUS QU'à VOUS RÉGALER !



C'est possible !



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

Vourles s/viande - 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
Tortillas pomme de terre et oignon
sHaricots 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 !

