

Menu du 04 au 08 Mars 2024



Commune de Vernoux-en-Vivaraïs

LUNDI
<p>Betterave rouge et thon (Fait maison) 3-11</p>
<p>Sauté de poulet basquaise (Fait maison- v eu) 3</p>
<p>Riz</p>
<p>Tarte à la pomme et chocolat 1-5-10</p>

MARDI
<p>Pizza aux fromages (Fait maison) 5</p>
<p>Gratin de raviole et légume grillé (Fait maison) 5</p>
<p>Fromages</p>
<p>Salade de fruits</p>

MERCREDI
Centre de loisirs
<p>Salade verte (produit local) 3</p> <p>-----</p>
<p>Pâte à la carbonara (fait maison) 1-5</p> <p>-----</p>
<p>Yaourts 5</p>

JEUDI
<p>Salade composée (Produit local) 3</p>
<p>Côtes de porc (Viande française)</p>
<p>Gratin de choux fleurs (Fait maison produit frais) 5</p>
<p>Mousse au chocolat 5</p>

VENDREDI
<p>Flammekueche (Fait maison) 5</p>
<p>Filet de merlu 11</p>
<p>Épinard (Fait maison produit local) 5</p>
<p>Yaourt nature 5</p>



**NOUS TRAVAILLONS DE PLUS EN PLUS
AVEC LES PRODUCTEURS LOCAUX**

Les producteurs locaux :
 Gaec les acacias vernoux
 Gaec les bouveronnets st jean-chambre
 Gaec les abeilles vernoux
 Lap' fruits st Laurent
 L'atelier végétal st Michel