

Menu du 11 au 15 Mars 2024

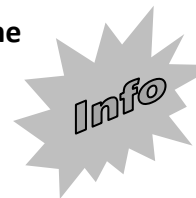


Commune de Vernoux-en-Vivarais

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI (menu végétarien)	VENDREDI (Menu asiatique)
Carotte râpées (Fait maison- local) 3	Poireaux vinaigrette (Produit local) 3	Centre de loisirs Quiche lorraine (Fait maison) 7-1-5	Salade de pate 7-1-3	Nems 7
Macaroni à la bolognaise (Fait maison – Vbf) 7	Filet mignon de porc (viande frais et français)	----- Cordon Bleu 5-7	Œufs béchamel (Produit local fait maison) 1	Poisson curry et lait de coco (Fait maison) 11
Brie 5	Semoule et légumes 7	----- Poêlée de légumes	Carotte persillées (Produit local fait maison)	Poêlé asiatique
Poires (Produit Local)	Compote	----- Pomme	Flan pâtissier 5-1-7-10	Fruit exotique au sirop



**Viande d'origine française
Les légumes et les produits laitiers « locaux » sont privilégiés*



Les produits locaux :
Gaec les acacias vernoux
Gaec les bouveronnets st jean-chambre
Gaec les abeilles vernoux
Lap's fruits st laurent
L'atelier végétal st michel