

# MENUS du 16 au 20 septembre 2024



Commune de Vernoux-en-Vivaraïs

Tous nos menus sont consultables sur notre site internet

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI (menu végétarien)	VENDREDI
<b>Betterave et thon</b> 11-2-3	<b>Macédoine</b> 1-2-3	Centre de loisirs	<b>Salade verte</b> (Produit local) 2-3	<b>Choux fleurs vinaigrette</b> (Produit frais) 2-3
<b>Sauté de poulet vf</b> <b>Tomate et poivron</b> (Fait maison)	<b>Saucisse de Toulouse vf</b> (Produit frais)	Carotte râpée (produit frais) 2-3	<b>Nuggets de blé pané</b> 7-5-10	<b>Filet de poisson</b> <b>Au citron</b> (Fait maison) 5-11
<b>Semoule</b>	<b>Lentilles du velay</b> (Fait maison)	Pâte à la bolognaise vf (fait maison)	<b>Gratin dauphinois</b> (Fait maison) 5	<b>Riz</b>
<b>Fromage 5</b>	<b>Salade de fruits</b>	Fromages 5	<b>Yaourt nature 5</b>	<b>Fromages 5</b>
<b>Danette chocolat 5</b>				<b>Glace 5</b>



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



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