



RESTAURATION SCOLAIRE A VERNOUX-EN-VIVARAIS

Du 16 au 20 décembre 2024



Menus réalisés par une diététicienne diplômée et susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	 VENDREDI REPAS DE NOËL
RÂPÉ DE CHOU ROUGE AUX DÉS DE MIMOLETTE	BOULGOUR À LA LIBANAISE	CAROTTE RÂPÉE	BETTERAVES SAUCE MOUTARDÉE	ASSIETTE APÉRITIFS BEIGNETS DE CREVETTES, STICKS DE FROMAGE ET ROULÉS SAUCISSES
SAUTÉ DE VEAU AUX OIGNONS	FILET DE LIEU SAUCE CITRONNÉE	JAMBON BRAISÉ	BOULETTES DE POIS CHICHES SAUCE FROMAGE BLANC À LA MENTHE	SAUTÉ DE CHAPON AUX MARRONS
PENNE RIGATE	POÊLÉE MÉRIDIONALE	PURÉE DE POIS CASSÉS AU FROMAGE FRAIS	RIZ AUX LÉGUMES	POMMES DUCHESSE ET FAGOTS DE HARICOTS VERTS
COMPOTE POMME - FRAISE	YAOURT AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	BÛCHE DE NOËL

*Viande d'origine française

Les légumes et les produits laitiers "locaux" sont privilégiés

Provenance produits locaux :

GAEC Les acacias Vernoux

GAEC Les bouveronnets St Jean Chambre

GAEC Les abeilles paysannes Vernoux

L'atelier végétal St Michel de Chabrilanoux

Lap's fruits St Laurent du Pape