



# RESTAURATION SCOLAIRE A VERNOUX-EN-VIVARAIS

*Du 13 janvier au 17 janvier 2025*



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
JAMBON BEURRE (5)	BATAVIA AUX CROÛTONS ET DÉS DE FROMAGE (2-3-5-7)	MACÉDOINE (1-2-3)	SALADE DE PÂTES AUX CRUDITÉS ET DÉS D'EMMENTAL (2-3-5)	ENDIVES AUX POMMES (2-3)
RÔTI DE VEAU	FILET DE MERLU À L'ANETH (5)	ÉCHINE DE PORC AU JUS	STEAK HACHÉ	PAICIFISH SAUCE CITRON (5)
GNOCCHI GRATINÉ (7-5)	CAROTTES PERSOLLÉS	POMME DE TERRE RISSOLÉE	HARICOTS VERTS	RIZ BLANC
FRUIT DE SAISON	BROWNIE AU CHOCOLAT DE AIMÉ (1-5-7-10)	YAOURT AUX FRUITS (5)	FRUIT DE SAISON	DANETTE À LA VANILLE (5)



\*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