



RESTAURATION SCOLAIRE A VERNOUX-EN-VIVARAIS

Du 20 janvier au 24 janvier 2025



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

LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
RÂPÉ DE CHOU ROUGE ET CAROTTES VINAIGRETTE (2-3)	SALADE D'AVOCATS SAUCE COCKTAIL (1-2-3)	SALADE D'HARIOOTS ROUGES AUX POIVRONS ET MAÏS (2-3)	RÂPÉ DE CÉLERI ET POMMES VINAIGRETTE AU MIEL (2-3)	CRÊPE À L'EMMENTAL
AIGUILLETES DE POULET	TORTILLA DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE (1-5)	CHIPOLATAS	SAUTÉ DE BŒUF AUX OLIVES	DOS DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC
PURÉE DE POTIRON (5)	SALADE VERTE	PETITS POIS AU JUS	PENNE RIGATE AU FROMAGE (5-7)	BROCOLIS PERSILLÉS
SEMOULE AU LAIT (5)	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC À LA CONFITURE (5)	FRUIT DE SAISON	GALETTE DES ROIS (1-5-7-10) 

*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