



# RESTAURATION SCOLAIRE A VERNOUX-EN-VIVARAIS

*Du 27 au 31 janvier 2025*



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

LUNDI 	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
BATAVIA AUX ŒUFS DURS (1-2-3)	SALADE DE CHOU BLANC AUX RAISINS SECS (2-3)	BETTERAVES ET DÉS DE MIMOLETTE (2-3-5)	SALADE DE RIZ (2-3)	SAUCISSONS/ CORNICHONS
LASAGNES VÉGÉTARIENNE (5-7)	RÔTI DE PORC	ESCALOPE DE DINDE MILANAISE (7)	SAUTÉ DE VEAU AU JUS	BRANDADE DE POISSON (5)
	CAROTTES A LA CRÈME (5)	SEMOULE (7)	POÊLÉE MARAÎCHÈRE	SALADE VERTE ET DÉS DE FROMAGE (2-3-5)
YAOURT AROMATISÉ (5)	GÂTEAU BASQUE (1-5-7-10)	FRUIT DE SAISON	FLAN ORANGE	COMPOTE BISCUIT (7)

\*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