



RESTAURATION SCOLAIRE A VERNOUX-EN-VIVARAIS

Du 03 au 07 février 2025



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI 
SALADE DE RIZ AUX CRUDITÉS (2-3)	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE (2-3)	SALADE DE LENTILLES AUX DÉS DE FÊTA (2-3-5)	SALADE VERTE ET AVOCATS (2-3)	SALADE DE POMME DE TERRE AUX ŒUFS DURS MAYONNAISE (1-2-3)
FILET DE LIEU (1)	HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI	MERGUEZ	SAUTÉ DE PORC	NUGGETS DE BLÉ (7)
ÉCRASÉ D POTIMARRON (5)	FRITES	TAJINE DE LÉGUMES	TORTI (5-7)	GRATIN DE CHOUX-FLEURS AUX ÉPICES TANDOORI (5)
PARIS-BREST (5-7)	CRÈME MARRON (10)	FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPÉ AU CAMEL (5)	FRUIT DE SAISON

*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