

ECOLE VERCHENY
Du 19/01/2026 au 23/01/2026

Menu



Lundi

Taboulé d'hiver (**semoule Bio**) - Vinaigrette au citron
Rôti de porc issu de porc Label Rouge - Sauce au jus
/Pané fromager
Épinards à la Béchamel
Tomme noire IGP
Pomme Bio

Mardi

Betteraves Bio - Vinaigrette
Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce curcuma
Riz de camargue IGP créole
Vercorais (régional)
Flan nappé caramel

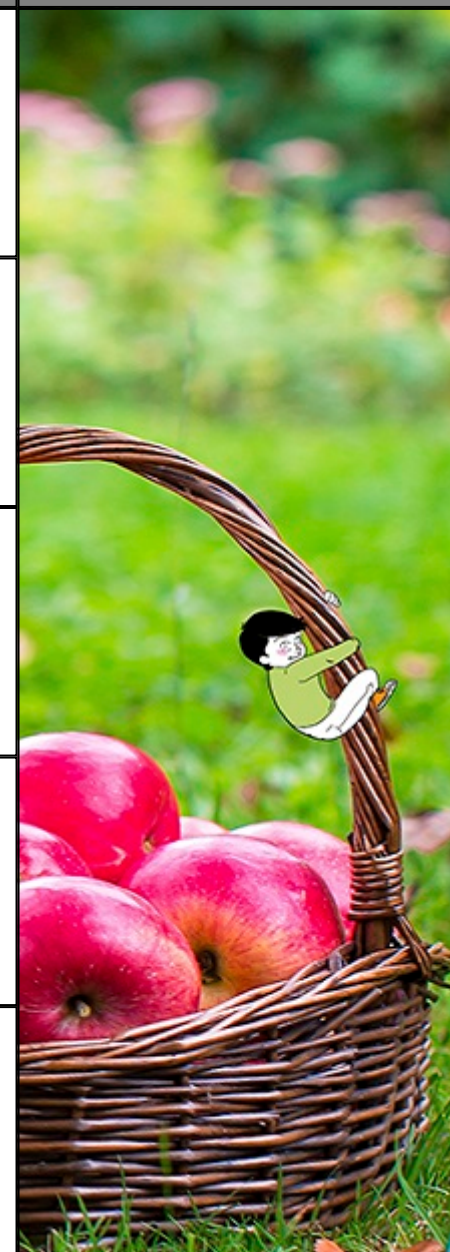
Mercredi

Jeudi

Carottes Bio râpées - Vinaigrette aux agrumes
Croziflette au fromage (crozets BIO)
Yaourt nature **Bio** de la laiterie **CARRIER**
Orange Bio

Vendredi

Salade iceberg - Vinaigrette balsamique
Assiette de charcuteries, jambon Label Rouge et rosette
/Saucisse végétale (façon chipo)
Pommes de terre vapeur
Fromage à raclette (cossette)
Pavés Bâlois



*Tous nos menus sont susceptibles de modifications suivant nos approvisionnements.
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.*