

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

Menu



		Lundi	<p>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 </p>
		Mardi	<p>Betteraves Bio - Vinaigrette Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce curcuma Riz de camargue IGP créole Vercorais (régional) Flan nappé caramel</p>
		Mercredi	
		Jeudi	<p>Carottes Bio râpées - Vinaigrette aux agrumes Croziflette au fromage (crozets BIO) Yaourt nature Bio de la laiterie CARRIER Orange Bio </p>
		Vendredi	<p>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 </p>

