

MENUS CANTINE ECOLE DE VITRAC – PERIODE FEVRIER/MARS/AVRIL 2023

Repas végétarien servi chaque vendredi

Lundi 20 février	Mardi 21 février	Jeudi 23 février	Vendredi 24 février
Potage	Endives/Œuf	Soupe de légumes bio	Mâche/betterave rouge
Rôti de dinde	Poisson	Saucisse	Tarte au fromage
Purée de pommes de terre bio	Riz	Lentilles	Haricots verts
Fromage/Compote	Crêpes	Yaourt bio à la vanille	Mousse au chocolat maison

Lundi 20 mars	Mardi 21 mars	Jeudi 23 mars	Vendredi 24 mars
Potage	Carottes râpées	Betteraves rouges	Salade
Poisson	Escalope de dinde	Ragoût de porc	Crêpe garnie pomme de terre+ crème bio
Carottes à la crème	Haricots verts	Pommes de terre bio	Fromage
Salade de fruits frais	Tarte aux pommes	Yaourt bio vanille	Fruit

Lundi 27 février	Mardi 28 février	Jeudi 2 mars	Vendredi 3 mars
Pizza maison	Potage	Salade verte	Soupe de légumes bio
Rôti de porc	Bourguignon	Hachis parmentier	Gratin de pâtes
Haricots blancs	Carottes	Salade de fruits frais	Yaourt bio citron
Yaourt bio sucré	Clafouti aux pommes		Fruit

Lundi 27 mars	Mardi 28 mars	Jeudi 30 mars	Vendredi 31 mars
Potage	Endives / œuf	Carottes râpées	Salade verte
Steack haché	Cuisse de poulet	Rôti de porc	Quiche aux poireaux
Lentilles	Puré de pomme de terre bio	Salsifis	Riz
Glace	Crème dessert bio au chocolat	Tarte poire/chocolat	Fruit

Lundi 6 mars	Mardi 7 mars	Jeudi 9 mars	Vendredi 10 mars
Tarte aux poireaux bio	Soupe de légumes bio	Potage	Carottes râpées
Steack haché	Cuisse de poulet	Pot-au-feu	Gratin de choux-fleur
Petits pois	Purée de pommes de terre bio	et ses légumes	Œuf dur
Yaourt bio à la fraise	Fruit	Crème dessert bio au chocolat	Gâteau au yaourt

Lundi 3 avril	Mardi 4 avril	Jeudi 6 avril	Vendredi 7 avril
Quiche aux légumes	Carottes râpées	Soupe de légumes bio	Salade verte
Poisson	Saucisse	Croque-monsieur	Semoule/ratatouille
Gratin de choux-fleur	Truffade	Salade	Œuf dur
Yaourt bio sucré	Fruit	Mousse au chocolat maison	Cake aux pépites de chocolat

Lundi 13 mars	Mardi 14 mars	Jeudi 16 mars	Vendredi 17 mars
Soupe de légumes bio	Salade verte	Potage	Endives en salade
Blanquette de veau	Spaghettis	Chipolata	Truffade
Riz	bolognaise	Flageolets	Mousse au chocolat
Fromage blanc	Salade de fruits frais	Fromage/Glace	Biscuit

	BONNES		
		VACANCES	

La viande consommée est toujours d'origine "France", elle est fournie par Mr GRIMAL, Boucher charcutier à Saint-Mamet-La-Salvetat, les légumes de saison proviennent de la ferme "Gaec du Rêtre", culture biologique à Vitrac. Les produits laitiers sont issus de la ferme bio " de la Maison Rouge"

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des problèmes de livraison ou de tout autre imprévu