

**MENUS CANTINE ECOLE DE VITRAC – PERIODE AVRIL/MAI/JUIN 2023****Repas végétarien servi chaque vendredi****AVRIL**

Lundi 24 avril	Mardi 25 avril	Jeudi 27 avril	Vendredi 28 avril
Carottes râpées	Choux-fleur vinaigrette	Pizza maison	Salade verte
Chipolatas	Cuisse de poulet	Rôti de porc	Quiche aux poireaux
Lentilles	Purée de pommes de terre bio	Salsifis	Courgettes à la béchamel
Clafouti aux pommes	Yaourt bio à la vanille	Salade de fruits frais	Crêpes

**MAI**

Lundi 1er mai	Mardi 2 mai	Jeudi 4 mai	Vendredi 5 mai
		Concombre à la crème	Salade verte
<b>FERIE</b>	<b>Sortie</b>	Jambon blanc	Truffade
	<b>sport</b>	Choux-fleur béchamel	Glace
		Gâteau au yaourt	

Lundi 8 mai	Mardi 9 mai	Jeudi 11 mai	Vendredi 12 mai
		Quiche au jambon	Betteraves rouges
<b>FERIE</b>	<b>Sortie</b>	Steack haché	Pizza au fromage
	<b>scolaire</b>	Ratatouille	Haricots verts
		Crème dessert bio au chocolat	Salade de fruits frais

Lundi 15 mai	Mardi 16 mai	Jeudi 18 mai	Vendredi 19 mai
Carottes râpées	Salade verte		
Blanquette de veau	Spaghetti	<b>Féié</b>	<b>Pont de</b>
Riz	bolognaise	<b>Ascension</b>	<b>l'Ascension</b>
Yaourt bio à la vanille	Fraises au sucre		

Lundi 22 mai	Mardi 23 mai	Jeudi 25 mai	Vendredi 26 mai
Maïs/thon/tomates	Melon	Tomates	Salade de pâtes/tomate/fromage
Saucisse	Roti de dinde	Roti de porc	Quiche aux poireaux
Lentilles	Purée	Jardinière de légumes frais	Fruit
Clafouti aux pommes	Tarte banane/chocolat	Yaourt bio au citron	

**MAI/JUIN**

Lundi 29 mai	Mardi 30 mai	Jeudi 1er juin	Vendredi 2 juin
<b>FERIE</b>	Melon	Pizza maison	Tomate/œuf dur
<b>Lundi de</b>	Sauté de dinde	Chipolatas	Gratin de choux-fleur
<b>Pentecôte</b>	Riz	Ratatouille	Fromage
	Œufs au lait	Fromage blanc	Compote

Lundi 5 juin	Mardi 6 juin	Jeudi 8 juin	Vendredi 9 juin
Tarte aux légumes	Melon	Carottes râpées	Salade verte
Poisson	Cuisses de poulet	Roti de porc	Gratin de pommes de terre
Carottes à la crème	Purée de pommes de terre bio	Courgettes à la béchamel	Cake aux raisins secs
Yaourt bio à la fraise	Flan au caramel	Tarte aux pommes	

Lundi 12 juin	Mardi 13 juin	Jeudi 15 juin	Vendredi 16 juin
Tarte aux poireaux	Tomates	Betteraves rouges/tomates	Salade verte
Merguez	Escalope de dinde	Ragoût de porc	Crêpes garnies pomme de
Semoule/ratatouille	Haricots verts	Pommes de terre	terre et crème bio
Salade de fruits frais	Tarte aux fraises	Yaourt bio vanille	Crêpes à la confiture

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