

MENUS CANTINE ECOLE DE VITRAC – PERIODE JUIN/JUILLET 2023

Repas végétarien servi chaque vendredi

JUIN

Lundi 19 juin	Mardi 20 juin	Jeudi 22 juin	Vendredi 23 juin
Carottes râpées	Betteraves rouges/tomates	Melon	Riz/Tomates/Œuf
Sauté de dinde	Poisson	Rôti de porc	Gratin de pâtes
Riz	Carottes	Purée	Glace
Yaourt bio sucré	Clafouti à la cerise	Fromage Blanc	

Lundi 26 juin	Mardi 27 juin	Jeudi 29 juin	Vendredi 30 juin
Tomate	Salade verte	Melon	Salade verte
Poisson	Hachis	Spaghetti	Truffade
Carottes à la crème	parmentier	bolognaise	Salade de fruits frais
Fromage blanc	Yaourt bio à la fraise	Yaourt bio à la vanille	

	BONNES		

JUILLET

Lundi 3 juillet	Mardi 4 juillet	Jeudi 6 juillet	Vendredi 7 juillet
Tarte tomates/cantal	Betteraves rouges	Pique-nique	Buffet froid de crudités
Rôti de dinde	Poisson	préparé par	Pizza
Petits pois	Haricots verts	Michèle	Fromage
Fruit	Glace		Desserts divers

		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