

**Repas végétarien servi chaque vendredi**

**AVRIL / MAI**

**MAI / JUIN**

Lundi 20 avril	Mardi 21 avril	Jeudi 23 avril	Vendredi 24 avril
Carottes râpées	Riz / Maïs / Œufs	Betteraves rouges	Soupe de légumes
Cuisse de poulet	Steack haché	Rôti de porc	Grâtin de pâtes
Purée de pommes de terre	Haricots verts	Salsifis	Mousse au chocolat
Fruit	Yaourt bio vanille	Cake aux pommes	

Lundi 18 mai	Mardi 19 mai	Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
	Salade verte	Quiche au jambon	Betteraves rouges
<b>Sortie</b>	Blanquette de veau	Steack haché	Pizza aux fromages
<b>scolaire</b>	Riz	Ratatouille	Haricots verts
	Fruit	Gâteau noix de coco	Mousse au chocolat

Lundi 27 avril	Mardi 28 avril	Jeudi 30 avril	Vendredi 1er mai
Choux-fleur vinaigrette	Betteraves rouges	Salade verte	
Spaghettis	Saucisse	Poisson	<b>FERIE</b>
bolognaise	Truffade	Riz	
Yaourt bio citron	Fruit	Tarte aux pommes	

Lundi 25 mai	Mardi 26 mai	Jeudi 28 mai	Vendredi mai
	Tomates / Œufs	Concombre à la crème	
<b>Lundi de Pentecôte</b>	Rôti de porc	Poisson	<b>Sortie</b>
	Purée de pommes de terre	Haricots verts	<b>scolaire</b>
	Glace	Crêpes	

Lundi 4 mai	Mardi 5 mai	Jeudi 7 mai	Vendredi 8 mai
Pizza maison	Tomates vinaigrette	Salade verte	
Saucisse	Blanquette de veau	Jambon blanc	<b>FERIE</b>
Petits pois	Pommes de terre	Aligot	
Compote	Crème dessert chocolat bio	Fraises	

Lundi 1er juin	Mardi 2 juin	Jeudi 4 juin	Vendredi 5 juin
Maïs Thon Tomates	Melon	Tomates en vinaigrette	
Saucisse	Sauté de dinde	Rôti de porc	<b>Sortie</b>
Lentilles	Purée de pommes de terre	Jardinière de légumes frais	<b>scolaire</b>
Tarte aux pommes	Fraises	Gâteau au yaourt	

Lundi 11 mai	Mardi 12 mai	Jeudi 14 mai	Vendredi 15 mai
Brocolis vinaigrette	Carottes râpées		
Cuisse de poulet	Chipolatas	<b>PONT DE</b>	
Gratin dauphinois	Haricots verts		<b>L'ASCENSION</b>
Yaourt bio fraise	Clafouti aux pommes		

Lundi 8 juin	Mardi 9 juin	Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
Quiche lorraine	Melon	Carottes râpées	Salade verte
Cuisse de poulet	Spaghettis	Merguez	Tourte aux pommes de terre/crème
Petits pois	bolognaise	Semoule/ratatouille	Glace
Yaourt bio vanille	Fruit	Clafouti cerises	

La viande consommée est toujours d'origine "France", elle est fournie par la boucherie GRIMAL à Saint-Mamet-La-Salvetat.

Les légumes de saison proviennent de la ferme "Gaec du Rêtre", culture biologique à Vitrac.

Les yaourts et le pain sont issus de la ferme bio de "La Maison Rouge" à Vitrac.

A partir de cette année scolaire, tous les produits, épicerie, fruits de saison proviennent de l'Arbre à Pain à Aurillac, donc issus de l'agriculture biologique.

Les autres produits laitiers sont fournis par l'Etablissement BONAL.

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