MENU RESTAURANT SCOLAIRE

Avril 2023

Semaine du 3 au 9 avril

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Endives/tartare/surimi Boule de viandes à l'agneau Haricots verts haricots beurre Gouda à la coupe Amandes/noisette/ noix de cajou	Maïs chorizo Escalope de dinde rotie Gratin dauphinois Pommes de terre BIO Fromage anti gaspi Fruit cru anti gaspi	Toasts de radis au fromage Moules Frites Crème dessert BIO	Chou rouge Riz BIO cantonais Compote BIO

Semaine du 10 au 16 avril

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI



Semaine du 17 au 23 avril

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI



Semaine du 24 au 30 avril

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Haricots verts bio vinaigrette Emincé de bœuf de la ferme de Sargnat Frites Vache qui rit Mini chou chantilly Crème végétale	Jus pomme BIO Lasagnes aux légumes Smoothie cru aux fruits de saison banane kiwi fraises	Caviar de lentilles Steak haché BIO Gratin de salsifis Yaourt BIO	Pomme BIO/thon Roti de porc de la ferme de Chaptelat Carottes braisées BIO Fromage blanc BIO

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement.
Des denrées bio et/ou labellisées sont utilisées ; ces informations ne sont pas toujours connues lors de la diffusion des menus.

Fait Maison *(plats cuisinés sur place à partir de produits bruts)* — *Repas sans viande* — BIO *label agriculture biologique*

Les menus sont consultables en ligne sur le site Internet, l'application Intramuros et publiés sur notre page facebook.

Mairie de Veyrac - 1, place de la Mairie – 87520 VEYRAC
Site internet : http://www.veyrac.fr
Facebook @vivreaveyrac
Intramuros : Veyrac

* Nos fournisseurs locaux :

EARL Boissou - Saint-Victurnien (87)
SAS La Famille Teulet- La Roche l'Abeille (87)
La ferme de Sargnat - Saint-Martin-le-Vieux (87)
La ferme du Paysan - Couzeix (87)
Toutes les viandes proposées sont françaises à l'exception de l'agneau en provenance de Nouvelle-Zélande