

MENU RESTAURANT SCOLAIRE

Octobre

Semaine du 29 septembre au 03 octobre

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Courgettes/fêta Saumon rôti  Julienne de légumes Fruits	Salade/maïs Nuggets blé Gratin pommes de terre et courgettes  Glace et madeleine	 Carottes rapées BYO Pizza  Yaourt fruits BYO	Œufs mimosa  Tagliatelles aux lardons  Cantal BYO Fruit

Semaine du 06 au 10 octobre

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Chou rouge Émincé de bœuf  Petit pois BYO Brie	Betterave rouge  Escalope de dinde à la crème Riz pilaf BYO  Edam Poire BYO	BYO Endive/tartare Poisson meunière Purée de pomme de terre  Fromage   Fruit 	BYO Salade de lentilles  Gratin de pâtes au butternut  Fromage blanc

LA SEMAINE DU GÔÛT

Semaine du : 13 au 17 octobre

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Antilles</i> Tartines beurre de sardines Boudin antillais Purée de patate douce Gâteau ananas 	<i>Italie</i> Mortadelle/salami Tagliatelles bolognaise Tiramisu 	<i>Espagne</i> Gaspacho Paëlla Crème caramel 	<i>Etats-Unis</i> Coleslaw Hot dog Chips Brownie chocolat 

Semaine du 20 au 24 octobre

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
VACANCES			

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

BYO label agriculture biologique

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

* Nos fournisseurs locaux : 

La ferme du Paupiquet - Ansac (16)

Pleinemaison : viandes Nouvelle Aquitaine et Label Rouge

Mairie de Veyrac - 1, place de la Mairie - 87520 VEYRAC

Site internet : <http://www.veyrac.fr>

 Facebook @vivreaveyrac

 Intramuros : Veyrac

Toutes les viandes proposées sont françaises