



# MENU RESTAURANT SCOLAIRE

## FEVRIER



Semaine du 2 au 6 Février

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de potimarron** Rôti de porc* Carottes et choux fleur braisés* Fromage à la coupe* Fruit** 	Salade verte au thon Blanquette d'émincé de veau* Frite Petit suisse* 	Macédoine/mayonnaise Dos de cabillaud Riz et épinards Choux chantilly 	Crudités anti-gaspi Plats anti-gaspi Légumes anti-gaspi Fromage à la coupe Salade de fruits** 

Semaine du 9 au 13 Février

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>VACANCES</b>			

Semaine du 16 au 20 Février

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>VACANCES</b>			

Semaine du 23 au 27 Février

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de blé Filet de dinde au jus Haricot beurre* Fromage à la coupe* Fruit** 	Potage de saison**  Raclette Fruit** 	Pomelos** Roti de bœuf* Gratin de brocolis/Riz* Fromage à la coupe* Flognarde 	Carottes râpées aux pommes** Pâté de pommes de terre Salade verte Fromage à la coupe* Fruit** 

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**

\* : Produits issus de l'Agriculture Biologique

\* : Aide UE à destination des écoles



Nos fournisseurs locaux :

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

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

 Facebook @vivreaveyrac

 Intramuros : Veyrac

La Famille Teulet - 87800 LA ROCHE L'ABEILLE

Ferme Paupiquet - 16500 ANSAC SUR VIENNE

Plainemaison Aquitaine - 87000 LIMOGES

Manger Bio Restauration - 87000 LIMOGES