



# MENU RESTAURANT SCOLAIRE

## Juillet



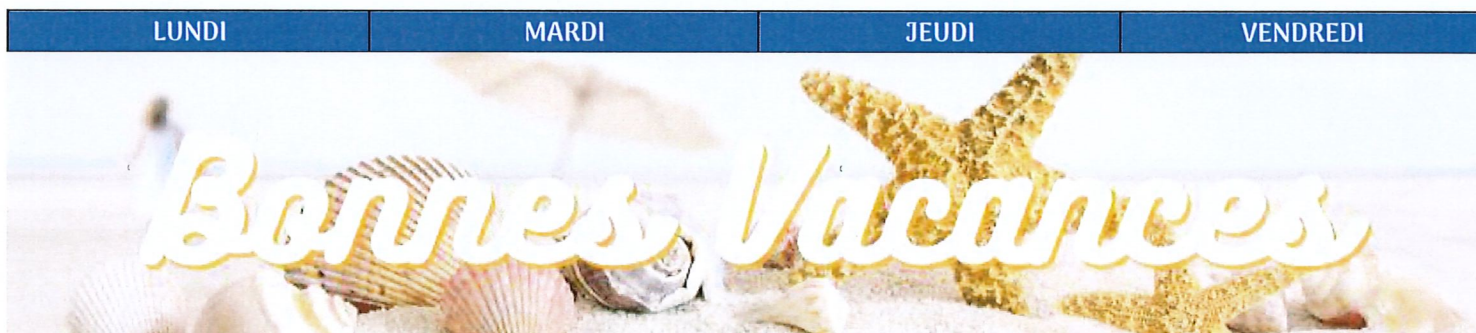
Semaine du 22 au 26 juin

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de riz au surimi Aiguillettes de poulet au chorizo et poivrons Printanière de légumes* Fromage à la coupe* Barre glacée	Pastèque / melon** Burgers Frites & salade Fruits** Choix de yaourts*	Taboulé Poisson meunière Tagliatelles de courgettes* Fromage à la coupe* Gateau au yaourt	Tomates & mozzarella* Cuisse de poulet* Pommes noisettes Fromage à la coupe* Fruits**

Semaine du 29 juin au 3 juillet

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque & melon* Emincé de dinde au curry* Pommes vapeur* Fromage à la coupe* Petits suisses aux fruits**	Salade verte & tomates* Clafoutis de légumes Riz* Fromage à la coupe* Glace	ANTI-GASPI	ANTI-GASPI

Semaine du au



Semaine du au



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)

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

Repas sans viande

\* : Produits issues de l'Agriculture Biologique

\* : Aide UE à destination des écoles



Nos fournisseurs locaux :

La Famille Teulet - 87800 LA ROCHE L'ABEILLE

Ferme Paupiquet - 16500 ANSAC SUR VIENNE

Plainemaison Aquitaine - 87000 LIMOGES

Manger Bio Restauration - 87000 LIMOGES