

## LE PRODUIT DU MOIS :

Si nos ancêtres mangent des fraises des bois depuis toujours, les fraises d'aujourd'hui ne sont connues que depuis 300 ans. L'Aquitaine est la région française qui en produit le plus.  
La pleine saison est d'avril à juin. Surtout appréciée crue en dessert, elle est aussi délicieuse cuite!

# Ecole De VERAC
















## Menus du mois



2021



Bon appétit !

lundi 3 mai	mardi 4 mai	mercredi 5 mai	jeudi 6 mai	vendredi 7 mai
<i>St Philippe - Jacques</i>	Repas végétarien <i>St Sylvain</i> 	<i>Ste Judith</i>	<i>Ste Prudence</i>	<i>Ste Gisèle</i>
Salade de champignons de paris  	Salade de tomates mozzarella 		Rosette	Concombre vinaigrette 
Boulette d'agneau façon couscous	Omelette à plat		Escalope de volaille au romarin 	Nuggets de poisson
Semoule	Pommes de terre sautées à l'aillet  		Courgettes en gratin 	Petits pois carottes
Yaourt	Fromage blanc et fraises 		Petit filou	Fromage
Fruits de saison 	Biscuit maison 		Crumble aux fruits maison  	Salade de fruits 

### Goûters

 Produits locaux :



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de boeuf D'origine française



Gâteau d'anniversaire



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

**LE PRODUIT DU MOIS :**

Si nos ancêtres mangent des fraises des bois depuis toujours, les fraises d'aujourd'hui ne sont connues que depuis 300 ans. L'Aquitaine est la région française qui en produit le plus.  
La pleine saison est d'avril à juin. Surtout appréciée crue en dessert, elle est aussi délicieuse cuite!

# Ecole De VERAC



## Menus du mois




2021



**Bon appétit !**

lundi 10 mai	mardi 11 mai	mercredi 12 mai	jeudi 13 mai	vendredi 14 mai
Repas végétarien <i>Ste Solange</i> 	<i>Ste Estelle</i>	<i>St Achille</i>	Ascension <i>Ste Rolande</i>	<i>St Matthias</i>
Carottes râpées  	Oeufs mayonnaise 			
Pâtes sauce crémeuse parmesan et tomates confites 	Poisson du marché au citron			
	Haricots verts persillés		Férié	Fermé
Fromage	Fromage			
Mousse à la fraise maison  	Fruits de saison 			

**Goûters**

 Produits locaux : .....



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de boeuf D'origine française



Label rouge



Gâteau d'anniversaire



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.