

Menus de la cantine scolaire des mois de juin et juillet

	Lundi 3 juin	Mardi 4 juin	Mercredi 5 juin	Jeudi 6 juin	Vendredi 7 juin	Lundi 10 juin	Mardi 11 juin	Mercredi 12 juin	Jeudi 13 juin	Vendredi 14 juin	Lundi 17 juin	Mardi 18 juin	Mercredi 19 juin	Jeudi 20 juin	Vendredi 21 juin
Entrée	Salade niçoise	Haricots verts en salade	Pique-nique Uzerche	Feuilleté au fromage	Radis au beurre	Taboulé	Melon	Pique-nique	Haricots verts en salade	Salade de blé	Duo de melon et pastèque	Concombre à la Grecque	Pique-nique Village du Bournazel	Salade de tomate et maïs	Moules frites
Plat	Ratatouille en gratin	Sauté de veau		Saucisse	Tagliatelles au saumon	Courgette farcies	Sauté de veau marengo		Lasagnes	Filet de poisson en papillote	Poëllée du soleil	Rosbif		Petit salé	
Accompagnement		Pomme de terre vapeur		Brocolis	Choux fleur persillé		Poivron Aubergine Tomate			Pomme de terre en robe de chambre	Lentilles				
Dessert	Tarte aux fruits	Tome des Prés verts		Fraises	Yaourt abricot	Brie	Salade de fruits		Tarte à l'abricot	Yaourt vanille	Gâteau chocolat et poire	Faisselle		Tome au fenugrec	
	Lundi 24 juin	Mardi 25 juin	Mercredi 26 juin	Jeudi 27 juin	Vendredi 28 juin	Lundi 1 ^{er} juillet	Mardi 2 juillet	Mercredi 3 juillet	Jeudi 4 juillet	Vendredi 5 juillet					
Entrée	Salade carottes rapées et radis	Duo de saucisson	Barbecue à l'étang communal	Menu Allemand Kartoffel salat Salade de pommes de terre nouvelles	Concombre en salade	Salade avocat crevette et pamplemousse	Betteraves rouges	Pique-nique Etang communal	Gaspacho maison	Salade tomate emmental					
Plat	Mic' cantine	Poulet rôti		Curry wurst Saucisses au cury	Tarte au saumon et à la tomate	Steak haché	Tagliatelles carbonara		Pintade	Jambon					
Accompagnement		Gratin de courgette		Choux	Haricot vert	Frites			Ratatouille	Glace	Tarte aux fraises				
Dessert	Abricots	Yaourt		Rote grütze Smoothie aux fruits rouges	Pêche	Tome des Prés verts	Salade de fruits frais								

- | | | | |
|--|---|--|---|
| Viande locale | Laitage de M Pierre Maugein à Saint Chamant | Menu végétarien | Menu avec spécialités ou repas extérieurs |
| Fromage laitage bio GAEC des Prés Verts à Saint Mexant | Produit biologique | Poisson frais la Cabane du Pêcheur à Tulle | |
| Produit frais (légume, fruit, laitage) d'origine Corrèzienne | Plat "fait maison" | Volaille de M ^{me} Brigitte Bel à Espartignac | |