

Menus du 13 Novembre au 08 Décembre 2017 pour la cantine de Montignac

	<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i>VENDREDI</i>
Du 13 au 17	Carottes râpées Pilon de poulet <i>local</i> Choux romanesco Pâtisserie	Céleri vinaigrette Pêche du jour <i>MSC</i> Boulgour Flan	Tomate-vermicelle Grillade de porc <i>locale</i> Haricots plats Fromage et Fruit de saison	Radis-beurre Boules bœuf <i>AB</i> Frites Yaourt aux fruits <i>AB</i>
Du 20 au 24	Velouté de légumes Rôti de porc <i>local</i> Pâtes <i>AB</i> Fruit de saison	Salade de thon-mais Alouette de bœuf Poêlée de légumes Riz au lait	Potage de légumes Tajine de veau <i>local</i> Semoule <i>AB</i> Fromage et Salade de fruits	Betteraves Cordon bleu Haricots verts Yaourt <i>local</i> à la vanille
Du 27 au 01/12	Velouté de légumes Estouffade de bœuf <i>local</i> Pommes de terre vapeur Fruit de saison	Salade Mexicaine Pêche du jour <i>MSC</i> Brocolis <i>AB</i> Pâtisserie	Salade de mâche Crêpinette de porc * Boulgour <i>AB</i> Fromage blanc <i>AB</i>	Salade de blé Brochette de dinde * Epinards à la crème Fruit de saison
Du 04 au 08	Salade verte – maïs <i>AB</i> Sauté de porc <i>local</i> Petits pois-carotte-échalote Chocolat viennois	Potage de légumes Manchons de canard Flageolets Fromage et Fruit de saison	Salade de perles-edam Rôti de bœuf <i>local</i> Haricots beurre Fruit de saison	Choux chinois en salade Pêche du jour <i>MSC</i> Riz <i>AB</i> Yaourt nature

Menus élaborés par Me LABATUT-LAVENE, Diététicienne diplômée (24290 MONTIGNAC) en collaboration avec le responsable de cuisine,

AB: produit issu de l'Agriculture Biologique *Viande d'origine française poisson *MSC*: pêche durable

Les fruits et légumes sont issus de produits locaux selon l'approvisionnement des fournisseurs

Sous réserve des approvisionnements