


Menus du 08 au 26 Janvier 2018 pour la cantine de Montignac

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------|--|--|---|--|
| Du 08 au 12 | Salade de choux Saucisse de volaille <i>locale</i> Petits pois – carotte Galette des rois  | Velouté de légumes Pêche du jour <i>MSC</i> Riz <i>AB</i> Fruit de saison | Salade de blé Rôti de porc <i>local</i> Poêlée wok Compote | Betterave Raviolis Yaourt vanille <i>local</i> |
| Du 15 au 19 | Taboulé breton Sauté de porc <i>local</i> Haricots beurre Flan | Potage de légumes Brochette de dinde * Frites Fromage et Fruit de saison | Crêpe fourrée Rôti de bœuf <i>local</i> Brocolis <i>AB</i> Salade de fruit frais | Salade d'endive Pêche du jour <i>MSC</i> Boulgour Fromage blanc <i>AB</i> |
| Du 22 au 26 | Céleri <i>local</i> vinaigrette Tajine de poulet * Haricots plats Pâtisserie | Carottes râpées Crêpinette de porc * Lentilles <i>AB</i> Yaourt aromatisé <i>AB</i> | Tomate-vermicelle Poisson meunière Poêlée de légumes Fromage et Fruit de saison | Salade verte Hachis Parmentier (bœuf <i>AB</i>) Flan |

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