

# Menus du 29 Janvier au 09 Mars 2018 pour la cantine de Montignac

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 29/01 au 02/02	Potage de légumes Chipolatas <i>locales</i> Pâtes <i>AB</i> Fruit de saison	Salade Mexicaine au thon Estouffade de bœuf <i>BBC</i> Haricots verts Yaourt nature sucré	Betterave-emmenthal Paupiette de veau Riz <i>AB</i> Fruit de saison	Salade chinoise Pilon de poulet <i>local</i> Purée de légumes Crêpe au sucre <b>Vive la chandeleur !!!!</b>
Du 05 au 09/02	Velouté de légumes Boules de bœuf <i>AB</i> à la tomate Semoule <i>AB</i> Fruit de saison	Salade verte, maïs <i>AB</i> Pêche du jour <i>MSC</i> Choux romanesco Riz au lait	Carotte râpées Tartiflette Compote <i>AB</i>	Salade de riz Sauté de dinde à la marocaine Julienne de légumes arc en ciel Fromage blanc <b>Bonnes vacances</b>
Du 26/02 au 02/03	Salade de perles Alouette de bœuf Haricots beurre Flan	Pâté de campagne Brochette de dinde * Petits pois-carottes Fromage et Fruit de saison	Velouté pomme de terre-poireaux Grillades de porc <i>locales</i> Brocolis <i>AB</i> Fruit de saison	Céleri vinaigrette Pêche du jour <i>MSC</i> Riz <i>AB</i> Yaourt à la vanille <i>local</i>
Du 05 au 09/03	Choux blanc aux pommes et maïs Saucisse de volaille Poêlée de légumes Pâtisserie	Carottes râpées Pêche du jour <i>MSC</i> Pommes de terre <i>locales</i> Yaourt aux fruits <i>AB</i>	Tomate-vermicelle Rôti de porc <i>local</i> Epinards à la crème Fruit de saison	Méli mélo de salade Spaghetti bolognaise (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