

Menus du 12 Mars au 06 Avril 2018 pour la cantine de Montignac

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 12 au 16	Velouté de légumes Pilon de poulet <i>local</i> Frites Fruit de saison	Endive-mais Rôti de bœuf <i>local</i> Haricots verts Semoule au lait	Friand fromage Galopin de veau Carottes vichy <i>AB</i> Verrine abricot	Salade exotique (salade, pamplemousse, avocat) Sauté de porc <i>local</i> Riz <i>AB</i> Yaourt nature
Du 19 au 23	Betterave-emmenthal Emincés de bœuf * Pâtes <i>AB</i> Fruit de saison	Carottes râpées <i>locales</i> Pêche du jour <i>MSC</i> Choux romanesco Pâtisserie	Choux rouge en salade Crêpinette de porc <i>locale</i> Semoule <i>AB</i> Fromage blanc <i>AB</i>	Vermicelle à la tomate Manchons de canards * Haricots plats Fromage et Fruit de saison
Du 26 au 30	Taboulé breton Chipolatas <i>locales</i> Ratatouille Viennois	Potage de légumes Blanquette de dinde * Riz Fruit de saison	Duo de saucisson * Boulettes de bœuf * <i>AB</i> Purée de potiron Kiwis <i>local</i>	Céleri vinaigrette Poisson meunière Petits pois Yaourt aux fruits <i>AB</i>
Du 03 au 06	Férié	Potage de légumes Tajine de poulet * Boulgour <i>AB</i> Fromage et Fruit de saison	Salade Mexicaine au thon Rôti de porc <i>local</i> Haricots verts Mousse chocolat	Carottes râpées Hachis Parmentier (bœuf * <i>AB</i> et pommes de terres <i>locales</i>) Compote <i>AB</i>

Bonnes vacances

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