

Menus du 23 Avril au 25 Mai 2018 pour la cantine de Montignac

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 23 au 27	Betteraves vinaigrette Crêpinette de porc * & Pâtes AB Fromage et Fruit de saison	Thon-mais Brochette de dinde* & Brocolis AB Riz au lait	Friand fromage Rôti de bœuf local & Carottes vichy Salade de fruits	Choux chinois Fricassé de veau local & Boulgour Yaourt nature sucré local et AB
Du 30 au 04 mai	Concombre vinaigrette Pilon de poulet local & Frites Fromage blanc AB	<u>Férié</u>	Soja-mais Pêche du jour MSC & Riz AB Fromage et Fruit de saison	Tomate – mozzarella Paupiette de veau & Jardinière de légumes Pâtisserie
Du 07 au 11 mai	Carotte râpée Boule bœuf * AB à la tomate & Semoule AB Fromage et Compote pomme framboise	<u>Férié</u>	<u>Férié</u>	Betterave rouge Poisson meunière & Haricots verts AB Flan
Du 14 au 18	Salade de riz AB Rôti de porc local & Epinards à la crème Fruit de saison	Radis-beurre Sauté de dinde * & Pâtes AB Yaourt aux fruits AB	Salade Mexicaine au thon Alouette de bœuf & Haricots beurre Fromage et Fruit de saison	Céleri vinaigrette Pêche du jour MSC & Pomme de terre Glaces
Du 22 au 25 mai	<u>Férié</u>	Salade de blé Sauté de porc local & Poêlée de légumes Fromage et Fruit de saison	Concombre vinaigrette Saucisse de volaille & Flageolet Mousse chocolat	Salade verte locale Spaghetti bolognaise * AB Fromage blanc AB

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