

Menus du 28 Mai au 23 Juin 2018 pour la cantine de Montignac

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 28/05 au 01/06	Betteraves-emmental Chipolatas <i>locales</i> Boulgour <i>AB</i> Fruit de saison	Surimi Estouffade de bœuf <i>local</i> Haricots plats Semoule au lait	Samoussas de légumes Manchons de canard* Ratatouille Fraises <i>locales</i>	Carottes râpées à l'orange Rôti de veau <i>local</i> Purée de pomme de terre Yaourt nature
Du 04 au 08	Salade de perles aux légumes Poisson meunière Choux romanesco Fromage et Fruit de saison	Melon Emincés de bœuf* Riz Péchalou vanille <i>local</i>	Tomate vinaigrette Grillade de porc <i>locale</i> Lentille <i>AB</i> Fromage et Compote de pommes <i>AB</i>	Taboulé breton Brochette de dinde* Julienne de légumes arc-en-ciel Pâtisserie
Du 11 au 15	Salade verte-avocat-maïs <i>AB</i> Crêpinette de porc <i>locale</i> Petits pois Liégeois chocolat	Pâté de campagne <i>local</i> Poulet* basquaise Semoule <i>AB</i> Fromage et Fruit de saison	Salade de riz mimolette Rôti de bœuf <i>local</i> Carottes vichys Fruit de saison	Concombre vinaigrette Poisson <i>MSC</i> Pommes de terre vapeur Fromage blanc <i>AB</i>
Du 18 au 23	Salade de pâtes Sauté de canard* façon grand-mère Brocolis <i>AB</i> Glace	Pastèque Boulettes de bœuf* <i>AB</i> Frites Yaourt aux fruits	Radis-beurre Poisson <i>MSC</i> Riz <i>AB</i> Flan nappé caramel	Salade Mexicaine au thon Rôti de porc <i>local</i> Haricots verts Fromage et Fruit de saison

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