

Menus du 03 au 14 Septembre 2018 pour la cantine de Montignac

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 03 au 07/09	<p style="text-align: right; color: red;"><i>Bonne rentrée</i></p> <p>Melon</p> <p>Pilon de poulet <i>local</i></p> <p>Haricots verts <i>AB</i></p> <p>Pâtisserie</p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Pêche du jour <i>MSC</i></p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>Salade de riz</p> <p>Rôti de porc <i>local</i></p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage et Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Spaghetti bolognaise (<i>bœuf*AB</i>)</p> <p>Fromage blanc <i>AB</i></p>
Du 10 au 14/09	<p>Betteraves en salade</p> <p>Sauté de porc <i>local</i></p> <p>Semoule <i>AB</i></p> <p>Fromage et Fruit de saison</p>	<p>Thon-mâis</p> <p>Rôti de bœuf <i>local</i></p> <p>Purée de légumes</p> <p>Mousse chocolat</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Brochette de dinde *</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Fraises <i>locales</i></p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Riz <i>AB</i></p> <p>Yaourt aux fruits <i>AB</i></p>

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