

Menus du 01 Avril au 10 Mai 2019 pour la cantine de Montignac

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 01 au 05/04	Mâche/ maïs <i>AB</i> Tajine de poulet <i>fermier</i> * Poêlée de légumes Pâtisserie	Radis <i>local</i> Dos de hoki <i>MSC</i> Pâtes <i>AB</i> Yaourt aux fruits <i>AB</i>	Vermicelle à la tomate Chipolatas <i>locales</i> Carottes vichy Fromage et Fruit de saison	Céleri <i>local</i> vinaigrette Hachis Parmentier (bœuf * <i>AB</i>) Viennois
Du 08 au 12/04	Velouté de légumes Grillade de porc <i>locale</i> lentilles <i>AB</i> Fruit de saison	Thon - maïs <i>AB</i> Daube de Bœuf <i>local</i> à la provençale Duo de haricots Semoule au lait	Crêpe emmenthal Paupiette de veau Epinard à la crème Salade de fruit	Salade de chou Emincé de dinde * Riz <i>AB</i> Fromage blanc <i>AB</i> Bonnes vacances
Du 29/04 au 03/05	Betterave-mimolette Alouette de bœuf Boulgour <i>AB</i> Fruit de saison	Carottes - maïs <i>AB</i> Dos de colin <i>MSC</i> Brocolis <i>AB</i> Pâtisserie	Radis <i>local</i> Rôti de porc <i>local</i> Flageolets Yaourt à la vanille <i>local</i>	Salade de Riz (riz <i>AB</i>) Sauté de volaille * Haricots plats Fromage et Fruit de saison
Du 06 au 10/5	Tomate vinaigrette Crépinette de porc <i>locale</i> Petits pois-carottes Mousse chocolat	Duo de saucisson Poulet * basquaise Riz <i>AB</i> Fromage et Fruit de saison	Taboulé semoule <i>AB</i>) Rôti de bœuf <i>local</i> Patate douce Fruit de saison	Concombre vinaigrette Dos d'églefin <i>MSC</i> Mélange de céréales Fromage blanc <i>AB</i>

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