

Menus du 13 Mai au 14 Juin 2019 pour la cantine de Montignac

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 13 au 17/05	Carotte râpée AB Brochette de dinde * & Haricots verts AB Pâtisserie	Céleri vinaigrette Dos de cabillaud MSC & Pâtes AB Flan nappé caramel	Salade de blé Sauté de porc local & Poêlée de légumes Fruit de saison	Salade verte locale Boule bœuf * AB & Frites Yaourt nature sucré AB
Du 20 au 24/05	Betterave AB -edam Chipolatas locales & Mogettes Fruit de saison	Thon - maïs AB Emincé de bœuf local & Purée de légumes Chocolat viennois	Nems au poulet Veau local marengo & Choux romanesco Verrine poire-coulis de fraise	Radis local Pilon de poulet local & Semoule AB Petits suisses aux fruits
Du 27 au 28/05	Taboulé breton Filet meunière & haricots beurre Yaourt aux fruits AB	Concombre vinaigrette Sauté de canard * aux olives & Riz AB Fromage et Compote pomme AB	Féié	Féié
Du 03 au 07/06	Méli mélo de salade locale Spaghetti bolognaise (bœuf * AB) Fromage blanc AB	Salade de pomme de terre Filet de hoki MSC & Julienne de légumes Riz au lait	<u>Repas Végétarien</u> Friand fromage Galette boulgour-haricot rouge & Ratatouille Fraises locales	Melon Saucisse de volaille * & lentille AB Mousse chocolat
Du 11 au 14/06	Féié	Pâté de campagne Rôti de bœuf local & petits pois Fromage local et Fruit de saison	Betterave-mimolette Sauté de dinde * & Brocolis AB Compote pomme-fraises	Pastèque Dos de colin MSC & Riz AB Yaourt à la vanille local

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