

Menus du 21 Septembre 16 Octobre 2020 pour la cantine de Montignac

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 21 au 25	Surimi <i>MSC</i> Crêpinette de porc <i>locale</i> Petits pois Fromage et Fruit de saison	Repas végétarien Œufs durs Spaghetti <i>AB</i> napolitaine Yaourt nature sucré <i>AB</i>	Salade d'épeautre <i>AB</i> – mimolette Tajine de poulet * Poêlée de légumes Fruit de saison	Choux aux pommes Rôti de bœuf <i>local</i> Purée de patate douce Mousse chocolat
Du 28/09 au 02/10	Concombre vinaigrette Grillade de porc <i>locale</i> Flageolets Tomme des croquants <i>local</i> Fruit de saison	Pommes de terre en salade Pêche du jour <i>MSC</i> Brocolis <i>AB</i> Glace	Betteraves-mâis Paupiette de veau Haricots verts <i>AB</i> Riz au lait	Repas végétarien Céleri vinaigrette Couscous végétarien avec boulette de soja Fromage et Compote pomme-framboise
Du 05 au 09	Melon Pilons de poulet <i>local</i> Frites Fromage blanc <i>AB</i>	Taboulé breton Emincés de bœuf * Carottes vichys Pâtisserie	Repas végétarien Salade de riz (<i>riz AB</i>) Parmentier de légumes aux lentilles Péchalou vanille <i>local</i>	Salade romanesco Pêche du jour <i>MSC</i> Pâtes <i>AB</i> Fruit de saison
Du 12 au 16	Salade de blé Alouette de bœuf Haricots beurre Liégeois	Repas végétarien Tomate <i>locale</i> Chili & Riz <i>AB</i> Fromage et Fruit de saison	Friand fromage Pêche du jour <i>MSC</i> Julienne de légumes arc-en-ciel Salade de fruits	Pastèque Rôti de porc <i>local</i> Boulgour <i>AB</i> Yaourt aux fruits <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