

# Menus du 02 au 27 Novembre 2020 pour la cantine de Montignac

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 02 au 06	<p><b>Repas végétarien</b></p> <p>Radis - beurre</p> <p>Ragout de <i>lentille AB</i> à la tomate –</p> <p><i>Boulgour AB</i></p> <p><i>Yaourt nature sucré local/AB</i></p>	<p>Tomate vermicelle</p> <p><i>Pêche du jour MSC</i></p> <p>Haricots plats</p> <p>Pâtisserie</p>	<p>Salade de rie (<i>riz AB</i>)</p> <p><i>Sauté de porc * IGP</i></p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Fromage &amp; Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Hachis Parmentier (<i>bœuf* AB</i>)</p> <p><i>Fromage blanc AB</i></p>
Du 09 au 13	<p>Céleri vinaigrette</p> <p><i>Chipolatas locales</i></p> <p><i>Pâtes AB</i></p> <p>Fromage et Compote de pomme – framboise</p>	<p>Thon à la catalane</p> <p>Bœuf bourguignon *</p> <p><i>Brocolis AB</i></p> <p>Riz au lait</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p><i>Rôti de veau local</i></p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Salade de fruit</p>	<p><b>Repas végétarien</b></p> <p><i>Carottes AB</i> râpées</p> <p>Riz cantonais (<i>riz AB</i>, petits pois, œufs, maïs, oignon, fèves de soja)</p> <p><i>Petits suisses aux fruits AB</i></p>
Du 16 au 20	<p>Choux rouges vinaigrette</p> <p><i>Boulette de bœuf* AB</i></p> <p>Frites</p> <p><i>Yaourt vanille local</i></p>	<p>Salade de perles</p> <p><i>Pêche du jour MSC</i></p> <p>Julienne de légumes</p> <p><i>Fromage local</i> (tomme des croquants) et Fruit de saison</p>	<p><b>Repas végétarien</b></p> <p>Salade d'endive-croustons-mimolette</p> <p>Œufs brouillés</p> <p><i>Haricots verts AB</i></p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Velouté de <i>légumes AB</i></p> <p>Pilons de poulet</p> <p>Haricots blancs</p> <p>Fruit de saison</p>
Du 23 au 27	<p>Taboulé <i>d'épeautre AB</i></p> <p><i>Rôti de porc local</i></p> <p>Haricots beurre</p> <p>Mousse chocolat</p>	<p><b>Repas végétarien</b></p> <p>Potage lentille corail-potiron</p> <p>Gnocchis à la tomate</p> <p>Fromage et Fruit de saison</p>	<p>Salade mexicaine</p> <p><i>Poisson meunière MSC</i></p> <p>Choux romanesco</p> <p>Fromage et <i>Fruit de saison AB</i></p>	<p>Duo carotte-céleri vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde *</p> <p>Petits pois</p> <p><i>Yaourt citron local</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