

Menus du 20 février au 17 mars 2023

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 20 au 24/02	Chou Rouge en salade Pates Carbonara Pomme au four et son granola	Repas Végétarien Velouté de Tomates Vermicelles Roulé de Pommes de Terre , Poireaux , Emmental Fruit de saison	Salade Lentilles Effiloché de Bœuf et ses Haricots vert Yaourt	Brocoli Vinaigrette Pêche du Jour et son Riz Flan Pâtissier
Du 27 au 03/03	Toast de rillettes de sardines Couscous de Poulet Et sa Semoule Salade de Fruits	Coleslaw Brandade de la Mer Fromage à la coupe Compote*	Repas Végétarien Betteraves aux Pommes Nuggets de pois chiches Chou Romanesco Pudding	Carottes à la Marocaine Galette bretonne* Jambon emmental Salade Crème Vanille
Du 6 au 10/03	Potage de Saison Lasagnes Bolognaise Fruit de saison	Taboulé Breton Poisson Meunière Citron* Perle de blé carotte oignon Omelette Norvégienne*	Cèleri Rémoulade Sauté de veau sauce forestière Poêlée de légumes Crème Chocolat	Repas Végétarien Tartinade de Radis Galettes de pois cassé Haricots plats Tarte Bourdaloue
Du 13 au 17/03	Salade du Pêcheur Sauté poulet au curry Purée de patate Douce Rose des Sables	Repas Végétarien Salade de Quinoa Dahl de lentilles et son Cheese Naan Fruit de saison	Chou chinois ,carottes graines de courges Sauté de Porc au cidre Potatoes Fromage Blanc	Menu proposé par les CM1/CM2 F. Minestrone Boulettes de Bœuf Poêlée de légumes Biscuit roulé au chocolat Accompagné d'une citronnade

Menus élaborés par l'équipe de cuisine. Le restaurant scolaire de Montignac est engagé dans une démarche d'objectif 100% bio et majoritairement local ; tout est fait maison sauf*. Nous travaillons avec la plateforme Manger Bio 24 & la boutique "paysans de Lascaux"

Toutes nos viandes sont d'origines Française. Sous réserve d'approvisionnements