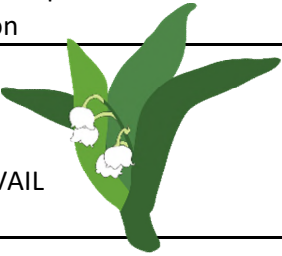
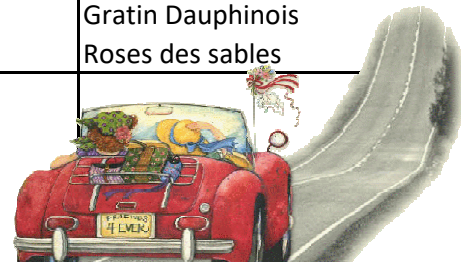


## Menus du 24 Avril au 16 Mai 2023

|                | LUNDI  | MARDI  | JEUDI   | VENDREDI  |
|----------------|--|--|---|---|
| Du 24 au 28/04 | Betteraves et œufs durs<br>Tagliatelles au poulet<br>à la crème citronnée<br>Fromage à la coupe<br>Fruit de Saison | Salade de riz<br>Sauté de Porc à la moutarde<br>Petits pois<br>Entremet Pistache             | Salade de chou blanc<br>Brandade de la mer et sa salade<br><br>Compote pomme fraise*                  | Repas Végétarien<br>Céleri Remoulade<br>Poêlée indienne<br>Cake Marbré                              |
| Du 1 au 05/05  | FETE du TRAVAIL<br>               | Taboulé<br>Poulet Rôti<br>Haricots plats<br>Yaourt   | Carottes Rapées<br>Croque Monsieur<br>Salade<br>Pomme Caramel   | Macédoine mayonnaise<br>Pêche du jour et son Riz Créole<br>Fromage coupe<br>Fruit de saison         |
| Du 8 au 12/05  | VICTOIRE 1945  | Repas Végétarien<br>Tortillas Salade<br>Fromage coupe<br>Fruit de saison                     | Terrine de Campagne<br>Fricassé de Volaille sauce<br>forestière<br>Et Haricots verts<br>Crème Vanille | Salade verte Avocat,<br>pamplemousse, Maïs<br>Roti de Porc<br>Gratin Dauphinois<br>Roses des sables |
| Du 15 au 19/05 | Concombre fromage<br>blanc ciboulette<br>Spaghetti Bolognaise<br>Gratin de fruit                                   | <u>Menu proposé par les CE1/CE2 C.</u><br>Salade Auvergnate<br>Aligot saucisse<br>Pain perdu | Pont de L'ascension   |                 |

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