

Menus du 22 Mai au 16 Juin 2023

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 22 au 26/05	Repas Végétarien Haricots verts vinaigrette Chili sin Carne Panna Cotta coulis de mangue	Radis Beurre Tagliatelles de la Mer Banane au chocolat	Salade Pomme de terre Sauté de veau à la Provençale Flan de carotte Tiramisu	Rillettes de Sardine Tajine de Poulet Et sa semoule aux amandes Fruit de saison
Du 29 au 02/06	Lundi de Pentecôte	Taboulé breton Moussaka Yaourt	Repas Végétarien Céleri Rémoulade Tortillas Courgettes Salade verte Riz au lait	Carottes Rapées Fish and Potatoes Compote
Du 05 au 09/06	Salade de Riz Poulet Roti Petits Pois Carottes Crème au Chocolat	Concombre Vinaigrette Galette Végé Repas Végétarien Chou Romanesco Fromage à la coupe Fruit de saison	Tomates Mozzarella Bœuf à la Bière Purée Crumble	Betteraves Vinaigrette Pêche du jour Boulghour aux petits légumes Fruit de saison
Du 12 au 16/06	Houmous Sauté de Porc Poêlée de légumes Fromage à la coupe Fruit cuit	Repas Végétarien Salade Mexicaine Quiche aux légumes et sa Salade Fruit de saison	Rillettes de cochon Sauté de Volaille sauce forestière Chou Fleur Fruit de Saison	<u>Menu proposé par les GM Y.</u> Salade de Radis, Maïs, Avocat, tomate. Nuggets de poulet Brocolis Tartelettes aux fraises

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