

Menus du 6 novembre au 1er décembre 2023

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 06 au 10/11	Cuidités Blanquette de Poulet Pommes de terre Vapeur Fromage Compote de fruits	Vermicelles de Volaille Chipolatas Chou Carottes Crème Chocolat	Tartinade de Radis Curry d' Encornets et son Riz Fruit de saison	Repas Végétarien Duo Céléri Carottes Tajine de légumes d'Automne et sa Semoule Brownies
Du 13 au 17/11	Salade de Pennes Filet de Poulet et ses Haricots Verts Fromage Blanc Coulis de fruits	Repas Végétarien Potage de Légumes Gaufres de Falafel et sa Sauce Blanche Fruit de saison	Crudités Lasagnes et Salade Fruit de saison	Brocolis Vinaigrette Pêche du jour et sa Purée de Patates Douces Pain perdu
Du 20 au 24/11	Potage Breton Sauté de veau forestier Jardinière de Légumes Crumble	Repas Végétarien Œufs mimosa Chili Sin Carne et Son Riz Fromage et fruit	Rillettes de Maquereaux Poulet Rôti Gratin de Chou Fleur Pâtisserie Maison	Crudités Porc au caramel et ses Nouilles Sautées Fruits au Sirop
Du 27 au 1/12	Salade Composée Petit Salé aux Lentilles Fruit de saison	Tartinade de Houmous Bœuf Carottes aux pruneaux Crème Vanille	Repas Végétarien Betteraves Vinaigrette Tortillas de Pommes de terre et Salade Fromage et fruit	Menu proposé par la Classe CM1/CM2 F. Varlet - Thé glacé maison Salade composée Waterzoi de poulet/pâtes gâteau roulé aux fruits rouges

Menus élaborés par l'équipe de cuisine. Le restaurant scolaire de Montignac est engagé dans une démarche d'objectif 100% bio et majoritairement local
La ferme des Olivoux ; tout est fait maison sauf*. Nous travaillons avec la plateforme Manger Bio 24 et La Coopérative "Le Pré Vert"
Toutes nos viandes sont d'origine Française. Sous réserve d'approvisionnements