


Menus du 2 Avril au 12 Avril 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 2 au 05/04		BETTERAVES VINAIGRETTE BOEUF BOURGUIGNON PUREE DE POMME DE TERRE FRUIT DE SAISON	CRUDITÉS PATES CARBONARA SALADE VERTE COMPOTE	CROQUE LÉGUMES PECHE DU JOUR BOULGOUR PATISSERIE MAISON
Du 8 au 12/04	SALADE DE QUINOA SAUTE DE VEAU OSSO BUCO CHOU FLEUR PANNACOTTA	<div style="background-color: #4CAF50; color: white; padding: 2px; writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg); font-size: 0.8em;">Fepas Végétarien</div> CAROTTES RÂPÉES CHILI SIN CARNE ET SON RIZ FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE DE LEGUMES FISH AND POTATOES KETCHUP et SAUCE TARTARE FRUIT DE SAISON	<div style="background-color: yellow; padding: 5px;">Menu proposé par les enfants Sur le temps méridien</div> SALADE MEXICAINE HIVER POULET ROTI HARICOTS VERTS PAIN PERDU

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