

Menus du 21 mai au 14 juin 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
Du 21 au 24/05		SALADE DE PÂTES SAUTE DE VEAU PROVENCAL CHOU ROMANESCO PERSILLE CREME VANILLE	Repas Végétarien	BROCOLIS VINAIGRETTE COUSCOUS VEGE ÉTÉ SEMOULE FRAISE CHANTILLY	PAIN DE COURGETTES RISOTTO AUX MOULES MERINGUES
Du 27 au 31/05	RILLETES DE COCHON TAJINE POULET BOULGHOUR AUX PETITS POIS FROMAGE BLANC COULIS DE FRUITS ROUGES	COLESLAW MAYONNAISE BRANDADE DE POISSON SALADE VERTE COMPOTE	Repas Végétarien	BETTERAVES VINAIGRETTE PIZZA FROMAGE MAISON SALADE DE FRUITS	RADIS BEURRE ESCALOPE MILANAISE RATATOUILLE RIZ AU LAIT
Du 3 au 7/06	SALADE TOMATES MOZZA NAVARIN AGNEAU JARDINIÈRE DE LEGUMES BIO FRUIT DE SAISON	TARTINE DE HOUMOUS SAUCISSE BROCOLIS GLACE VANILLE	Repas Végétarien	CRUDITÉS PECHE DU JOUR RIZ A L'ESPAGNOLE FRUIT DE SAISON	CAROTTES RÂPÉES MOUSSAKA VG CREME VANILLE
Du 10 au 14/06	CRUDITÉS POULET BASQUAISE ET SON RIZ FROMAGE BLANC	SALADE CONCOMBRE BOULETTES DE BŒUF PENNES COMPOTE DE POMMES	Repas Végétarien	CUIDITÉS GAUFRES DE FALAFEL ET SA SAUCE YAOURT FRUIT DE SAISON	HARICOTS VERTS ET TOMATES VINAIGRETTE FISH AND POTATOES KETCHUP PANNACOTTA

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

