


## Menus du 2 décembre au 20 décembre 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 2 au 6/12	Salade de chou rouge Tartiflette et sa salade Fruit cuit	Soupe à l'oignon croûtons au fromage Boulettes à la moutarde Petits pois carottes Pâtisserie maison	Repas Végétarien	Betterave à l'orange Tagliatelles au saumon Fromage blanc
Du 9 au 13/12	Vermicelle à la tomate Blanquette de poulet et purée de légumes Fromage et fruit	Crudité Bœuf bourguignon et ses penne Crème au chocolat	Repas Végétarien	Macédoine Brandade de poisson Pâtisserie maison
Du 16 au 20/12	Rillettes de maquereau Pot au feu et ses légumes pommes de terre Yaourt	Bouillon de vermicelles Porc au caramel et son riz Fruit Cuit	Repas Végétarien	 <p>Sapin Feuilleté Parmentier de canard et sa salade aux noix Bûche au chocolat</p>

Menus élaborés par l'équipe de cuisine. Le restaurant scolaire de Montignac-Lascaux 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'approvisionnement.

