

Menus du 1 au 30 septembre 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 01 au 05/09	Melon Saucisse Potatoes Fromage Crumble de fruits	Salade Grecque Bœuf Stroganoff Purée Carottes Patates Douces Glace Vanille	Repas Végétarien Betteraves vinaigrette Quiche aux Fromages et sa Salade Fruit de saison	Pique Nique prévu par les parents La Journée Du Sport
Du 08 au 12/09	Rillettes de maquereaux Tajine de volaille et sa Semoule Fruit de saison	Tomates Mozzarella Nuggets de poisson * Boulgour à la tomate Compote	Repas Végétarien Pain de courgette Hachis de lentilles et sa Salade Roses des Sables	Melon Boulettes de Veau la Provençale et ses Torsades Fromage Blanc
Du 15 au 19/09	Chou fleur vinaigrette Hachis Parmentier et sa Salade Fruit de saison	Tartine de Houmous Rôti de porc et Ses Brocolis Panna Cotta	Repas Végétarien Taboulé Dahl de lentilles Pâtisserie Maison	Salade Grecque Pennes au Saumon et sa Sauce au Citron Fruits au Sirop
Du 22 au 26/09	Paté de Campagne Poulet Rôti et Ratatouille Fruit	Repas Végétarien Concombre Lasagnes végétarienne Fruit de saison	Céleri rémoulade Emincé de Bœuf Thai Nouilles sautées Crème au chocolat	Chou romanesco vinaigrette Pêche du jour et son Riz Pâtisserie Maison



Aide UE à destination des écoles



Aide UE à destination des écoles

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 tout est fait maison sauf*. Nous travaillons avec la plateforme Manger Bio 24, Le Pré Vert et la Ferme des Olivoux. Toutes nos viandes sont d'origine Française. Sous réserve d'approvisionnements