

# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE DE MONTIGNAC-LASCAUX

**LUNDI**

**29/12/2025**

**05/01/2026**

MACEDOINE  
RISSOLETTE DE VEAU  
GRATIN DE CHOU FLEUR  
FRUIT DE SAISON 🍷

**12/01/2026**

POTAGE DE LÉGUMES  
BOEUF BOURGUIGNON  
PURÉE  
FRUIT DE SAISON 🍷

**19/01/2026**

SALADE DE POMMES DE TERRE  
POULETS RÔTIS  
BROCOLIS  
FROMAGE  
FRUIT DE SAISON 🍷

**26/01/2026**

SALADE CAMARGUAISE  
CORDON BLEU\*  
CHOU ROMENESCO  
PURÉE DE POMMES 🍷

**MARDI**

**30/12/2025**

**06/01/2026**

CAROTTES À LA MAROCAINE  
PENNES AU THON PROVENÇAL  
PURÉE DE POMMES 🍷

**13/01/2026**

TARTINE DE HOUMOUS  
SAUCISSE  
HARICOTS VERTS 🍷  
FROMAGE BLANC

**20/01/2026**

CHOU BLANC A L' AUVERGNATE  
LASAGNES VÉGÉTARIENNES  
FRUIT DE SAISON 🍷

**27/01/2026**

VELOUTÉ DUBARY  
OMELETTE DE POMMES DE TERRE  
SALADE VERTE 🍷  
FRUIT DE SAISON 🍷

**MERCREDI**

**31/12/2025**

**07/01/2026**

**14/01/2026**

**21/01/2026**

**28/01/2026**

**JEUDI**

**01/01/2026**

**Pas de restauration**

**08/01/2026**

POTAGE DE POTIMARRON  
OMELETTE AU FROMAGE  
SALADE VERTE 🍷  
FRUIT DE SAISON 🍷

**15/01/2026**

SALADE DE CHOU CHINOIS  
POISSON A LA MOUTARDE  
ET SON RIZ  
PATISSERIE MAISON

**22/01/2026**

SALADE VERTE FETA POIRE NOISETTE  
POT AU FEU  
PURÉE DE LÉGUMES  
ABRICOT AU SIROP

**29/01/2026**

PÂTÉ DE CAMPAGNE  
TAJINE POULET  
PURÉE DE PATATES DOUCES CAROTTES  
FRUIT DE SAISON 🍷

**VENDREDI**

**02/01/2026**

**Pas de restauration**

**09/01/2026**

CHOU ROUGE EN SAVEURS SUCREES  
TAJINE DE VEAU  
SEMOULE  
COURONNE DES ROIS

**16/01/2026**

CAROTTES RAPÉES /BETTERAVES VINAI.  
TORTILLAS SALADE  
ANANAS AU SIROP\*

**23/01/2026**

BOUILLON DE VERMICELLE  
ENCORNETS AU CURRY  
ET SON RIZ  
CRÈME VANILLE

**30/01/2026**

CAROTTES RÂPÉES ET RAISINS SECS  
SAUTÉ DE PORC MOUTARDE  
HARICOTS BLANCS MIJOTES  
FINANCIERS FRAMBOISE

🍷 Aide UE à destination des écoles

Menus élaborés par l'équipe de cuisine. Le restaurant scolaire de Montignac-Lascaux est engagé dans une démarche de 100% bio et majoritairement local; tout est fait maison sauf \*. Nous travaillons avec la plateforme Manger bio 24 et Le Prè Vert, la Ferme des Olivoux. Toutes nos viandes sont d'origine française, sous réserve d'approvisionnement.