

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE DE MONTIGNAC-LASCAUX

LUNDI

01/06/2026

TOMATE MOZZARELLA
RÔTI DE PORC
CÉRÉALES AUX PETITS LÉGUMES
POIRE AU SIROP

08/06/2026

COLESLAW
POULETS RÔTIS
HARICOTS VERTS 🍷
FROMAGE
FRUIT DE SAISON 🍷

15/06/2026

BETTERAVES 🍷
PÂTES CARBONARA
FRUIT DE SAISON 🍷

22/06/2026

SALADE CAMARGUAISE
SAUTÉ DE POULET ROTI
CHOU ROMENESCO
FROMAGE
FRUIT DE SAISON 🍷

29/06/2026

MENU VERSION VIDE PLACARD
ANTIGASPI

MARDI

02/06/2026

SALADE MEXICAINE ÉTÉ
CORDON BLEU*
CAROTTES VICHY 🍷
FROMAGE BLANC A LA CONFITURE 🍷

09/06/2026

SALADE ET TOAST DE CHEVRE CHAUD
POISSON PANE
PATISSERIE

16/06/2026

TABOULÉ ÉTÉ
RISSOLETTE DE VEAU
CAROTTES VICHY 🍷
PANNACOTTA

23/06/2026

CHOU BLANC CROÛTONS EMMENTAL
OMELETTE DE POMMES DE TERRE
SALADE VERTE 🍷
FRUIT DE SAISON 🍷

30/06/2026

MENU VERSION VIDE PLACARD
ANTIGASPI

MERCREDI

03/06/2026

10/06/2026

17/06/2026

24/06/2026

01/07/2026

JEUDI

04/06/2026

CONCOMBRE VINAIGRETTE
HACHIS VÉGÉTARIEN
FRUIT DE SAISON 🍷

11/06/2026

BROCOLIS 🍷
LASAGNES ITALIENNES
ILES FLOTTANTES

18/06/2026

CONCOMBRE 🍷
ENCORNETS AU CURRY
ET SON RIZ
PAVLOVA PÊCHES FRAMBOISES

25/06/2026

MELON
ÉMINCÉ DE BŒUF SOJA GR
NOUILLES SAUTÉES
ANANAS AU SIROP*

02/07/2026

MENU VERSION VIDE PLACARD
ANTIGASPI

VENDREDI

05/06/2026

BETTERAVES ŒUFS DURS
PÊCHE DU JOUR
ET SON RIZ
BROWNIE

12/06/2026

TOMATE MOZZARELLA 🍷
HACHIS PARMENTIER
PASTÈQUE

19/06/2026

SALADE DE QUINOA
ROUGAIL SAUCISSE
GALETTE DE POMME DE TERRE
GLACE

26/06/2026

HARICOTS VERTS ET TOMATES VINAIGR
FISH* AND POTATOES KETCHUP
FROMAGE
FRUIT DE SAISON 🍷

03/07/2026

MENU SURPRISE

- 🍷 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 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.

 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 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.