



Restaurants scolaires de Montignac et Marsac

Menus du 8 janvier au 02 février 2024

Lundi 8 janvier	Mardi 9 janvier	Mercredi 10 janvier	Jeudi 11 janvier	Vendredi 12 janvier
Sardines beurre Steak haché de veau Poêlée de carottes BIO Edam Brownie	Chou blanc vinaigrette Macaronis A la bolognaise de lentilles Gouda Flan aux œufs nappé caramel		Taboulé Emincé de volaille LOCALE à la crème Haricots verts Coulommiers Galette des rois	Céleri rémoulade Poisson MSC sauce aurore Pommes de terre vapeur Emmental Compote de pommes

Lundi 15 janvier	Mardi 16 janvier	Mercredi 17 janvier	Jeudi 18 janvier	Vendredi 19 janvier
Salade de quinoa Sauté de porc LABEL à la moutarde Epinards à la crème Fromage ail et fines herbes Fruit BIO	Potage de légumes Pizza aux 3 fromages Salade verte BIO Yaourt BIO local Fruit de saison		Salade verte BIO aux accras de morue Poulet créole Purée de patates douces Carré frais Ananas au sirop Repas antillais	Salade de Pomme de terre au maïs et dés d'épaule Poisson MSC crème citronnée Haricots verts Tomme Tarte aux poires

Lundi 22 janvier	Mardi 23 janvier	Mercredi 24 janvier	Jeudi 25 janvier	Vendredi 26 janvier
Salade verte au surimi, croutons, carottes Rôti de bœuf LABEL Brocolis/PDT Samos Panna cotta au coulis de caramel	Carottes râpées BIO à l'orange Sauté de porc BBC au curry Semoule BIO Coulommiers Compote		Chou râpé au maïs et fromage blanc Clafoutis salé poireau chèvre Haricots beurre Riz au lait	Potage de légumes Poisson pané et citron Poêlée de carottes BIO Edam Gâteau anniversaire

Lundi 29 janvier	Mardi 30 janvier	Mercredi 31 janvier	Jeudi 01 février	Vendredi 02 février
Radis roses beurre Chipolatas grillées Lentilles Chanteneige Compote pommes/fraise	Pâté de campagne Pilons de poulet rôti Epinards branche béchamel Tomme Fruit de saison		Céleri rémoulade Paella végétarienne Six de savoie Fromage blanc/Compote	Soupe à la tomate vermicelles Poisson MSC meunière et citron Haricots plats Saint Paulin Yaourt aux fruits