



Restaurants scolaires de Montignac et Marsac

Menus du 4 mars au 29 mars 2024

Lundi 4 mars	Mardi 5 mars	Mercredi 6 mars	Jeudi 7 mars	Vendredi 8 mars
Salade de blé BIO Blanquette de dinde Brocoli BIO béchamel Fromage ail et fines herbes Crème aux œufs	Taboulé BIO aux légumes Nuggets végétal Légumes à l'oriental Chèvre Fruit BIO		Macédoine mayonnaise Cordon bleu de dinde Macaronis BIO sauce tomate Picon Fruit	Nems / salade verte BIO Poisson MSC sauce au chorizo doux Haricots verts BIO Fromage emballé Ile flottante

Lundi 11 mars	Mardi 12 mars	Mercredi 13 mars	Jeudi 14 mars	Vendredi 15 mars
Coleslaw (chou, carotte râpées) BIO Jambon grillé sauce forestière Pommes noisette Chanteneige Pêches au sirop	Surimi mayonnaise Sauté de bœuf LABEL Jardinière de légumes Tomme Fruit		Radis roses au beurre Quiche au fromage Salade verte BIO Gouda Compote de pommes BIO	Betteraves rouges à l'échalotte Poisson MSC sauce hollandaise Cœur de blé BIO Suisses Fruit de saison BIO

Lundi 18 mars	Mardi 19 mars	Mercredi 20 mars	Jeudi 21 mars	Vendredi 22 mars
Avocat au citron Fajitas VBF Salade verte BIO Chèvre Donuts au chocolat	Salade de chou râpés Bolognaise végétarienne Spaghettis Gouda Cocktail de fruits au sirop		Potage de légumes Nuggets de poulet Haricots verts BIO /PDT BIO Fraidou Fruit BIO	Saucisson sec et cornichons Poisson MSC sauce crémée Chou-fleur BIO Mont Cadi Gâteau anniversaire (yaourt et pépites choc)

Lundi 25 mars	Mardi 26 mars	Mercredi 27 mars	Jeudi 28 mars	Vendredi 29 mars
Carottes râpées BIO vinaigrette Emincé de porc LOCAL au paprika Purée de pommes de terre BIO Camembert Mousse au chocolat	Brocolis BIO vinaigrette Goulasch de bœuf LABEL Boulghour Mimolette Salade de fruits		Potage de légumes et légumineuses Pizza fromage Salade verte BIO Suisses Fruit BIO	Chou-fleur BIO vinaigrette Brandade de poisson MSC Salade verte BIO Chèvre Cookies

Menu à thème

BIO
BBC

LABEL ROUGE
LABELLISES

VIANDE FRANCAISE