



## Restaurants scolaires de Montignac et Marsac

Menus du 03 juin au 5 juillet 2024

Lundi 3 juin	Mardi 4 juin	Mercredi 5 juin	Jeudi 6 juin	Vendredi 7 juin
Salade de tomates au maïs Rôti de porc sauce moutarde Petits pois BIO Mont cadé Compote pomme/ fraise	Chou-fleur BIO vinaigrette Steak haché de veau sauce Barbecue Pâtes BIO Emmental Fruit de saison LOCAL		Carottes râpées BIO Galette de quinoa à la provençale Ratatouille Mimolette Yaourt aux fruits	Salade verte BIO aux croutons et dés d'emmental Poisson meunière MSC et citron Brocolis BIO au jus Beignet à la pomme
Lundi 10 juin	Mardi 11 juin	Mercredi 12 juin	Jeudi 13 juin	Vendredi 14 juin
Pastèque Croque monsieur Salade verte BIO Fromage blanc	Concombres vinaigrette Pâtes à la bolognaise (VBF BIO) Salade verte BIO Chanteneige Ile flottante		Taboulé BIO aux légumes Clafoutis courgette, tomate, chèvre Salade verte BIO Camembert Mousse au chocolat	Salade de riz BIO Poisson MSC aux herbes Haricots verts BIO Emmental Fruit de saison BIO
Lundi 17 juin	Mardi 18 juin	Mercredi 19 juin	Jeudi 20 juin	Vendredi 21 juin
Melon Cordon bleu Cœur de blé BIO Cantal Pêches au sirop	Tomates BIO vinaigrette balsamique Sauté de dinde BBC sauce champignons Gratin de Chou-fleur BIO/PDT BIO Cantal Tarte au chocolat Plats proposés par les enfants		Betteraves rouges BIO vinaigrette Dahl de pois cassé à l'indienne Boullgour Mimolette Fruit de saison Local	Macédoine de légumes Brandade de poisson MSC Salade verte BIO Chanteneige Salade de fruits rouges Dessert proposé par les enfants
Lundi 24 juin	Mardi 25 juin	Mercredi 26 juin	Jeudi 27 juin	Vendredi 28 juin
Salade de pâtes BIO au surimi Sauté de poulet BBC au chorizo doux Petits pois BIO Brie Compote pomme/ banane	Salade de blé BIO Crousti fromager Courgettes à la tomate Suisses Fruit de saison BIO		Salade de tomates Pilons de poulet Gratins dauphinois Chantailou Cocktail de fruits	Melon Poisson MSC au PESTO Poêlée de carottes BIO Tomme blanche Gâteau d'anniversaire au chocolat
Lundi 01 juillet	Mardi 02 juillet	Mercredi 03 juillet	Jeudi 04 juillet	Vendredi 05 juillet
Concombres à la vinaigrette Pâtes BIO A la carbonara Fromage blanc et coulis de fruits rouges	Salade de tomates BIO au maïs Sauté de poulet BBC sauce forestière Petits pois et carottes Edam Brownie		Melon Lasagne à la Bolognaise de lentilles BIO Salade verte BIO Vache Picon Compote pomme/fraise	Coleslaw Hamburger Pommes noisettes Brownie

BIO  
BBC

LABEL ROUGE  
LABELLISES

VIANDE FRANCAISE