



Restaurant scolaire de Montignac et Marsac

Menus du 10 mars au 28 mars 2025

Lundi 10 mars	Mardi 11 mars	Mercredi 12 mars	Jeudi 13 mars	Vendredi 14 mars
<p>Brocolis Bio vinaigrette</p> <p>Jambon grillé sauce forestière</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Chanteneige</p> <p>Fruit</p>	<p>Surimi MSC mayonnaise</p> <p>Sauté de poulet BBC sauce moutarde</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Cantadou</p> <p>Fruit</p>		<p>Radis roses au beurre</p> <p>Quiche fromagère</p> <p>Salade verte</p> <p>Compote pommes/fraises</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Poisson MSC sauce crevettes</p> <p>Cœur de blé Bio</p> <p>Suisses aux fruits</p>

Lundi 17 mars	Mardi 18 mars	Mercredi 19 mars	Jeudi 20 mars	Vendredi 21 mars
<p>Betteraves rouges Bio à l'échalote</p> <p>Fajitas Bio</p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Tomme Bournette</p> <p>Yaourt aux fruits Bio</p>	<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Tortis Bio</p> <p>aux lentilles</p> <p>Gouda</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>		<p>Potage de légumes</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Haricots verts Bio et pommes de terre Bio persillées</p> <p>Chanteneige</p> <p>Fruit Bio</p>	<p>Saucisson sec et cornichons</p> <p>Poisson MSC sauce crémée</p> <p>Chou-fleur Bio</p> <p>Mont cadî</p> <p>Fruit Bio</p>

Lundi 24 mars	Mardi 25 mars	Mercredi 26 mars	Jeudi 27 mars	Vendredi 28 mars
<p>Salade Coleslaw Bio</p> <p>Emincé de porc Bio sauce paprika</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Emmental Bio</p> <p>Purée de pommes Bio</p>	<p>Salade des îles</p> <p>Rougaille saucisses</p> <p>Riz créôle</p> <p>Ananas</p> <p>Repas des îles</p>		<p>Potage de légumes bio et légumineuses</p> <p>Pizza dauphinoise végétarienne</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt aux fruits Bio</p>	<p>Chou-fleur Bio vinaigrette</p> <p>Brandade de poisson MSC</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage de chèvre</p> <p>Gâteau anniversaire</p>

BIO	LABEL ROUGE	VIANDE FRANCAISE
BBC	LABELLISES	