



# Restaurant scolaire de Montignac et Marsac

Menus du 05 janvier au 30 janvier 2026

Lundi 05 janvier	Mardi 06 janvier	Mercredi 07 janvier	Jeudi 08 janvier	Vendredi 09 janvier
<p>Carottes râpées</p> <p>Cordon bleu de dinde</p> <p>Cœur de blé</p> <p>Edam</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Chou-fleur BIO vinaigrette</p> <p>Macaroni BIO</p> <p>A la bolognaise de lentilles</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit</p>		<p>Potage tomates vermicelles</p> <p>Emincé de volaille BBC à la crème</p> <p>Poêlée de pommes de terre et haricots verts Bio</p> <p>Coulommiers</p> <p>Galette des rois</p>	<p>Céleris râpés rémoulade</p> <p>Poisson pané MSC et citron</p> <p>Riz Pilaf</p> <p>Emmental</p> <p>Purée de pommes Bio</p>

Lundi 12 janvier	Mardi 13 janvier	Mercredi 14 janvier	Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
<p>Saucisson sec et cornichons</p> <p>Sauté de porc à la moutarde VPF</p> <p>Compotée de choux verts et carottes</p> <p>Chanteneige</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Pizza aux 3 fromages</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt Bio local</p> <p>Fruit BIO</p>		<p>Salade verte HVE aux accras de morue</p> <p>Poulet créole</p> <p>Purée de patates douces et PDT</p> <p>Carré frais</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Poisson MSC sauce crème</p> <p>Haricots verts BIO persillés</p> <p>Mont Cadi</p> <p>Tarte aux pommes</p>
			Repas créole	

Lundi 19 janvier	Mardi 20 janvier	Mercredi 21 janvier	Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
<p>Chou chinois et noix</p> <p>Tartiflette</p> <p>Salade verte HVE</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Toast chèvre/miel</p> <p>Pilon de Poulet BBC</p> <p>Pomme de terre/panais BIO</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Salade de fruits</p>		<p>Salade mexicaine</p> <p>Lasagnes aux épinards BIO et chèvre</p> <p>Salade verte HVE</p> <p>Yaourt à l'abricot BIO</p>	<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Poisson MSC sauce citron</p> <p>Carottes vichy BIO</p> <p>Suisses</p> <p>Fruit BIO</p>
	Menu CMJ			

Lundi 26 janvier	Mardi 27 janvier	Mercredi 28 janvier	Jeudi 29 janvier	Vendredi 30 janvier
<p>Radis roses beurre</p> <p>Chipolatas grillées VPF</p> <p>Flageolets</p> <p>Chanteneige</p> <p>Compote pommes/fraises</p>	<p>Pâté de campagne VPF et cornichons</p> <p>Pilons de poulet VF aux herbes de provence</p> <p>Petits pois BIO à la française</p> <p>Tomme de bournette BIO</p> <p>Fruit BIO</p>		<p>Céleri BIO rémoulade</p> <p>Paëlla à la végétarienne (légumes et légumineuses)</p> <p>Six de savoie</p> <p>Fromage blanc/compote de pommes</p>	<p>Soupe de légumes</p> <p>Brandade de poisson MSC</p> <p>Salade verte HVE</p> <p>Saint Paulin</p>
				Gâteau anniversaire (aux pépites de chocolat)

BIO	LABEL ROUGE	VIANDE FRANCAISE
BLEU BLANC CŒUR	LABELLISES	