



Restaurant scolaire de Montignac et Marsac

Menus du 02 Mars au 27 Mars 2025

Lundi 02 mars	Mardi 03 mars	Mercredi 04 mars	Jeudi 05 mars	Vendredi 06 mars
Salade de cœur de blé Bio Escalope de poulet BBC grillé Brocolis Bio béchamel Fromage ail et fines herbes Fruit	Salade de pomme de terre BIO Chipolatas Gratin de Chou-fleur Bio Bûchette de chèvre Fruit Bio		Radis roses au beurre Quiche fromagère Salade verte HVE Compotes de pommes /fraises	Nems Poisson MSC crème de poivrons Haricots verts Bio persillés Six de savoie Ile flottante/amandes effilées

Lundi 9 mars	Mardi 10 mars	Mercredi 11 mars	Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
Brocolis Bio vinaigrette Jambon grillé sauce forestière Purée de pomme de terre/patate douce Chanteneige Fruit	Surimi MSC mayonnaise Rôti de porc au jus Jardinière de légumes Bio Camembert Fruit		Carottes râpées vinaigrette Paëlla végétarienne Picon Compotes de pommes Bio	Potage de légumes Poisson MSC sauce crevettes Cœur de blé Bio Flan patissier

Lundi 16 mars	Mardi 17 mars	Mercredi 18 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Betteraves rouges Bio à l'échalote Fajitas Bio Salade verte HVE Tomme Bournette Yaourt aux fruits Bio	Céleri rémoulade Tortis Bio à la bolognaise de lentilles Gouda Cocktail de fruits au sirop		Radis roses au beurre Nuggets de poulet Haricots verts Bio Fromage blanc Gâteau de mars	Saucisson sec et cornichons Poisson MSC sauce au beurre citronnée Brocolis BIO au jus Mont cadé Banane

			Menu CMJ	
Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	Mercredi 25 mars	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Salade Coleslaw Bio Sauté de porc IGP sauce paprika Haricots blancs Emmental Bio Compote pommes/poires	Salade des îles Rougaille saucisses Riz créole Ananas au sirop		Œufs durs mayonnaise Couscous végétarien Kiri Fruit Bio	Salade verte au chèvre et dés de jambon Poisson MSC à la crème de persil Haricots beurres persillés Fromage de chèvre Gâteau anniversaire

LABEL ROUGE

BIO

VIANDE FRANCAISE

LABELLISES

BLEU BLANC CŒUR