Cuisine centrale de Montbron

Menus pour la période du : **1 avril 2019**
au : **17 mai 2019**

lundi 1 avril 2019	mardi 2 avril 2019	jeudi 4 avril 2019	vendredi 5 avril 2019
Carottes rapées	Radis à la croc au sel & beurre	Salade de tomates et fraises	Velouté de tomates et vermicelle
Lasagnes ricotta épinards	Pépites de colin	Sauté de porc au curry	Paupiettes de veau
Camembert	**Haricots verts bio**	Purée à l'ancienne	**Lentilles du lauragais Bio**
Compote de pommes et fraises	Tiramisu maison	Flan vanille	Petit suisse aux fruits
			Cannelé bordelais maison

lundi 8 avril 2019	mardi 9 avril 2019	jeudi 11 avril 2019	vendredi 12 avril 2019
Melon	Œuf dur mayonnaise sur lit de tomates	Concombres et pétales de brebis	Salade verte **pommes bio** et croutons
Emincé de bœuf **	Cœur de merlu sauce citron	Tortellini tomatés	Filet de merlu meunière
Pennes gratinées	**Riz et Céréales bio**	Ricotta épinards	Haricots verts
Fromage blanc sucré	**Yaourt bio vanille**	Semoule au lait	Flan patissier maison

VACANCES DE PRINTEMPS DU VENDREDI 12 AVRIL AU LUNDI 29 AVRIL

lundi 29 avril 2019	mardi 30 avril 2019	jeudi 2 mai 2019	vendredi 3 mai 2019
Friand fromage	Radis à la croc au sel	Salade de tomates & maïs	Salade de la mer
Légumes farçis**	Paupiettes de veau**	Roti de porc*	Haut de cuisse de poulet**
Ratatouille	Pêches au jus	Petites pommes de terre à l'ail	Petits pois carottes
Fromage portion	Eclair de Pâques	Fromage à la coupe	Petit suisse sucré
Compote de pommes	Lait aromatisé	**Fruit Bio du Lindois**	Banane

lundi 6 mai 2019	mardi 7 mai 2019	jeudi 9 mai 2019	vendredi 10 mai 2019
Carottes rapées dés de mimolette	Croute au thon	Betteraves rouges en dès	Salade verte mozzarella & croutons
Sot l'y laisse de dinde**	Bœuf bourguignon*	Œuf dur**	Lamelles d'encornets**** tomatées
Pommes dauphine	Carottes vapeur	Epinards à la crème	Riz & Blé
Salade de fruits	Fromage	Fromage	Fondant chocolat
	Fruit Bio du Lindois	Beignet à la pomme	Lait froid aromatisé

lundi 13 mai 2019	mardi 14 mai 2019	jeudi 16 mai 2019	vendredi 17 mai 2019
Melon	Quiche aux légumes et lardons	Concombres dés de mimolette	Œuf mayonnaise sur lit de tomates
Saucisse à l'ancienne*	Filet de merlu du Cap****	Nuggets végétal **	Steak haché du boucher**
Mini coquillage bio	Ratatouille et petite **semoule bio**	Gratin de pommes de terre	**Choux fleurs Bio gratinés**
Fromage blanc sucré	Fromage	Yaourt aromatisé	Tarte aux pommes
	Fruit bio du lindois	Sablé	

TOUS LES MENUS SUR LE SITE : http://montbron.fr RUBRIQUE ENSEIGNEMENT ET FORMATION

*Origine Montbron et ses environs **Origine France ***Origine UE ****Origine Atlantique nord

COMMUNAUTE DE COMMUNES LA ROCHEFOUCAULD PORTE DU PERIGORD