



































MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE DE DIGNAC : du 01/09/2022 au 21/10/2022

Semaine 35 Du 01/09 au 02/09	Semaine 36 Du 05/09 au 09/09	Semaine 37 Du 12/09 au 16/09	Semaine 38 Du 19/09 au 23/09	Semaine 39 Du 26/09 au 30/09	Semaine 40 Du 03/10 au 07/10	Semaine 41 Du 10/10 au 14/10	Semaine 42 Du 17/10 au 21/10
	LUNDI 05/09	LUNDI 12/09	LUNDI 19/09	LUNDI 26/09	LUNDI 03/10	LUNDI 10/10	LUNDI 17/10
	 Salade de pâtes  Omelette provençale Salade verte Fromage blanc	 Salade verte Brandade de poisson Brie Compote	 Salade de tomates Roti de porc Epinards Tartare Clafoutis	 Tarte au thon Escalope de dinde milanaise Petits pois Yaourt Pomme	 Concombre à la crème Pizza végétarienne  Camembert Compote	 Radis au beurre Jambon braisé coquillettes Comté Poire pochée	Menu des TAP
	MARDI 06/09	MARDI 13/09	MARDI 20/09	MARDI 27/09	MARDI 04/10	MARDI 11/10	MARDI 18/10
	 Haricots beurre vinaigrette Emincé d'agneau façon kebab Pommes persillées Coulommiers Nectarine	 Tagliatelles de courgettes Pâtes napolitaine Emmental  Melon	 Duo de carottes et céleris Poisson bordelaise Pommes vapeur Fromage blanc et coulis	 Betterave vinaigrette Gratin de pâtes aux saumons Comté Raisins	 Salade de riz Poulet rôti Cèleri au jus Emmental Kiwi	 Salade verte Omelette aux pommes de terre Coulommiers Salade de fruits frais	 Œufs mimosa Parmentier de poisson Salade Petits suisses
JEUDI 01/09	JEUDI 08/09	JEUDI 15/09	JEUDI 22/09	JEUDI 29/09	JEUDI 06/10	JEUDI 13/10	JEUDI 20/10
 Salade tomates mozzarella Roti de bœuf Haricots verts Riz au lait	 Pastèque Poisson meunière maison Duo de choux Mimolette Crumble aux prunes	 Concombre à la crème Boulette d'agneau Salsifis Carré frais Tarte amandine aux poires	 Lentilles vinaigrette Curry de légumes Quinoa  Edam Prunes	 Brocolis vinaigrette Steak haché Frites Cantal Poire	 Cornet de jambon macédoine Saucisse de Toulouse Purée Gouda Banane	 Salade de choux Crumble de fruits de mer et poireaux Yaourt Cake	 Céleri rémoulade Lasagnes végétariennes Ile flottante
VENDREDI 02/09	VENDREDI 09/09	VENDREDI 16/09	VENDREDI 23/09	VENDREDI 30/09	VENDREDI 07/10	VENDREDI 14/10	VENDREDI 21/10
 Melon Poisson beurre blanc Semoule Camembert Mousse chocolat maison	 Carottes râpées Rougail saucisse Riz Gouda Crème catalane maison	 Pâté de campagne Poulet aux olives Blé Saint nectaire Raisins	 Radis au beurre Sauté de veau Carottes braisées Tomme blanche Semoule au lait	 Duo de haricots vinaigrette Flan de légumes et pommes de terre  Salade Petits suisses	 Salade d'endives au fromage Curry de poissons et légumes Tomme noire Riz au lait	 Betterave vinaigrette Civet de bœuf Boulgour Fromage frais Ananas	 Brocolis vinaigrette Nuggets de poulet maison Tortis tricolores Buche de chèvre Raisins

*Produits selon arrivage

*Bio selon arrivage

Repas végétarien conformément à la loi EGalim du 01/11/2018

Menus validés par Mme BELLIVIER, Diététicienne du Centre de Gestion de la FPT de la Charente.

Repas végétarien



Produit BIO



Fruits et légumes de saison



Viande Française

