

# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE DE DIGNAC : du 03/01/2023 au 03/02/2023

Semaine 1 Du 03/01 au 06/01	Semaine 2 Du 09/01 au 13/01	Semaine 3 Du 16/01 au 20/01	Semaine 4 Du 23/01 au 27/01	Semaine 5 Du 30/01 au 03/02
	LUNDI 09/01	LUNDI 16/01	LUNDI 23/01	LUNDI 30/01
	<b>Velouté de courges</b> Veau marengo Semoule Brie Kiwi	Velouté de pois chiche Pennes aux légumes Yaourt Clémentine	<b>Avocat vinaigrette</b> Chipolatas Purée de pois cassés Petit suisse aromatisé	<b>Soupe de légumes</b> Poule au pot Riz Mimolette Orange
MARDI 03/01	MARDI 10/01	MARDI 17/01	MARDI 24/01	MARDI 31/01
Brocolis vinaigrette Brandade de poisson Camembert Pomme	<b>Salade verte</b> Hachis Parmentier Gouda Banane rôtie	Menu des TAP	Crème de fèves <b>Curry de légumes</b> Semoule Cheddar Banane	<b>Salade de jeunes pousses</b> Tartiflette Gouda Pomme
JEUDI 05/01	JEUDI 12/01	JEUDI 19/01	JEUDI 26/01	JEUDI 02/02
Velouté de lentilles Tartiflette végétarienne Salade verte Yaourt aux fruits	<b>Céleri rémoulade</b> Poisson beurre blanc Epinards Cantal Pain perdu	Bouillon de vermicelle Pot au feu et ses légumes Coulommiers Poire	Velouté de choux fleurs Steak haché Frites Edam Clémentine	<b>Salade d'endives</b> Lasagne aux haricots Fromage blanc
VENDREDI 06/01	VENDREDI 13/01	VENDREDI 20/01	VENDREDI 27/01	VENDREDI 03/02
<b>Carottes râpées</b> Carbonade de bœuf Riz Emmental Compote	<b>Salade de mâche</b> Omelette aux pommes de terre et champignons Tomme noire Pomme au four	Gnocchis à la parisienne Navarin d'agneau Carottes vichy Tartare Pomme	<b>Salade de carottes et ananas</b> Gratin de pâtes aux saumons Comté Compote	Menu à thème

\*Produits selon arrivage

\*Bio selon arrivage

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

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

Repas végétarien



Produit BIO



Fruits et légumes de saison



Viande Française

