

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE DE DIGNAC : du 20/02/2023 au 07/04/2023

Semaine 8 Du 20/02 au 24/02	Semaine 9 Du 27/02 au 03/03	Semaine 10 Du 06/03 au 10/03	Semaine 11 Du 13/03 au 17/03	Semaine 12 Du 20/03 au 24/03	Semaine 13 Du 27/03 au 31/03	Semaine 14 Du 03/04 au 07/04
LUNDI 20/02	LUNDI 27/02	LUNDI 06/03	LUNDI 13/03	LUNDI 20/03	LUNDI 27/03	LUNDI 03/04
Betteraves vinaigrette Spaghettis bolognaise Camembert Poire	Radis au beurre Sauté de veau marengo Céleri branche Mimolette Eclair	Salade de mâche Omelette aux pommes de terre Cantal Pomme au four	Coleslaw Blanquette de veau Coquillettes Coulommiers Moelleux chocolat	Avocat vinaigrette Bœuf bourguignon Choux braisés Fromage blanc Cake	Taboulé Sauté de veau aux olives Choux fleurs Tartare Poire	Salade verte aux croutons Lasagnes de légumes Fromage blanc
MARDI 21/02	MARDI 28/02	MARDI 07/03	MARDI 14/03	MARDI 21/03	MARDI 28/03	MARDI 04/04
Salade niçoise Poulet rôti Choux romanesco Yaourt nature sucré Ananas	Salade verte et croutons Poisson meunière Carottes braisées Riz au lait	Pâté de campagne Navarin d'agneau Pomme vapeur Petit suisse aromatisé Poire	Velouté de lentilles Tartiflette végétarienne Salade verte Yaourt aux fruits	Salade de pommes de terre Lamelles d'encornet à la provençale Légumes vapeurs Petit suisse nature Pomme	Salade de radis et pommes Roti de porc Tortis tricolores Cantal Compote	Salade de pâtes Poulet rôti Carottes vichy Saint nectaire Fruit
JEUDI 23/02	JEUDI 02/03	JEUDI 09/03	JEUDI 16/03	JEUDI 23/03	JEUDI 30/03	JEUDI 06/04
Crème de pois chiche Tourte végétarienne Salade verte Fromage blanc	Duo de choux vinaigrette Civet de bœuf Purée Brie Banane	Asperge vinaigrette Poisson au beurre blanc Riz Tomme blanche Salade de fruits frais	Céleri rémoulade Steak haché Frites Buche de chèvre Poire pochée	Velouté de légumes Riz cantonnais Edam Kiwi jaune	Duo de choux vinaigrette Gratin de pâtes aux saumons Brie Banane	Radis au beurre Poisson à l'oseille Blé Yaourt
VENDREDI 24/02	VENDREDI 03/03	VENDREDI 10/03	VENDREDI 17/03	VENDREDI 24/03	VENDREDI 31/03	VENDREDI 07/04
Carottes râpées Parmentier de saumon et poireaux Tomme noire Crème catalane	Lentilles vinaigrette Curry de légumes Semoule Edam Kiwi	Feuilleté au fromage Sauté de porc à la moutarde Endives braisées Comté Orange	Carottes râpées Poisson milanaise Epinards à la crème Semoule au lait	Salade d'endives et fromage Chipolatas Purée de pois cassés Camembert Ananas rôti	Salade de haricots blancs Pennes aux petits légumes Saint Paulin Salade de kiwi	Grillon Choux farci Salade verte manslois Cornuelle

*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

