

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE DE DIGNAC

DU 4 SEPTEMBRE AU 20 OCTOBRE 2023

	LUNDI 4 SEPTEMBRE	MARDI 5 SEPTEMBRE	JEUDI 7 SEPTEMBRE	VENDREDI 8 SEPTEMBRE
SEMAINE 36	Salade de pépinettes Poulet aux citrons confits Courgettes rôties Fromage blanc et fruits rouges	Carottes râpées Beefsteak au beurre de paprika fumé Pommes de terre sautées Tome noire Fruit de saison	Céleri rémoulade Lasagnes épinard-chèvre Petit Suisse Pastèque	Concombres Poisson au curcuma et lait de coco Tomates rôties Mimolette Tarte citron
SEMAINE 37	Taboulé à la menthe Poisson à la milanaise Haricots beurre Tome blanche Melon	Salade de tomates Omelette aux pommes de terre Kiri Compote	Salade de pois chiches Curry d'agneau Brocolis persillés Brie Fruit de saison	Pâté de campagne Jambon braisé Haricots blancs Emmental Fruit de saison
SEMAINE 38	Salade mêlée maïs et croustons Pâtes à la napolitaine gratinée Crème vanille	Salade pâtes chinoises Poulet rôti Petits pois Carré frais Fruit de saison	Carottes râpées Carbonade de porc Haricots verts Riz au lait	Brocolis vinaigrette Parmentier de poisson Salade verte Brie Flan au caramel
SEMAINE 39	Salade verte composée Blésotto aux petits légumes et lentilles Fromage blanc	Haricots beurre Gratin de pâtes au saumon Comté Fruit de saison	Salade de pommes de terre Saucisse de porc grillée Ratatouille Camembert Fruit de saison	Salade de pois chiche Sauté de bœuf Chou-fleur Gouda Fruit de saison
SEMAINE 40	Betteraves cuites Poisson à la crème de poireau Boullgour Tomme blanche Fruit de saison	Duo de choux Sauté de porc à l'ananas Courgettes sautées Petit Suisse Tarte aux prunes	Tomates en salade Escalope de veau Carottes rôties Semoule au lait	Radis et beurre Penne à la crème de parmesan Crème chocolat
SEMAINE 41	Salade de riz Poulet à l'estragon Haricots verts Emmental Fruit de saison	Concombre mozzarella Poisson au lard fumé gratiné Patates douces Saint-Môret Poires rôties au miel	Céleri rémoulade Sauté de veau aux olives Brocolis St Nectaire Pain perdu	Salade verte, tomates, maïs Chili sin carne Fromage blanc et compote
SEMAINE 42	Chou blanc vinaigrette Pois chiches à la tomate et aux courgettes Riz Yaourt	Salade de pâtes Bœuf stroganoff Carottes Coulommiers Fruit de saison	Betteraves vinaigrette d'agrumes Poisson en sauce Riz pilaf Carré frais Fruit de saison	Radis et beurre Grillade de porc à la moutarde Choux romanesco Semoule au lait

*Produits selon arrivage
 *Bio selon arrivage

Menus validés par Mme MANANT, Diététicienne du Centre de Gestion de la Charente
 Repas végétarien conformément à la loi EGALIM du 01/11/2018 et de la FPT