

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE DE DIGNAC

DU 6 NOVEMBRE AU 22 DECEMBRE 2023

SEMAINE 45	LUNDI 6 NOVEMBRE	MARDI 7 NOVEMBRE	JEUDI 9 NOVEMBRE	VENREDI 10 NOVEMBRE
	Brocolis vinaigrette Pâtes carbonara Brie Fruit de saison	Carottes râpées Sauté de bœuf Haricots beurre Carré frais Gaufre	Velouté de lentilles Oeufs à la florentine Edam Fruit de saison	Betteraves cuites et maïs Parmentier de poisson Salade verte Fromage blanc
SEMAINE 46	LUNDI 13 NOVEMBRE	MARDI 14 NOVEMBRE	JEUDI 16 NOVEMBRE	VENREDI 17 NOVEMBRE
	Velouté de potimarron et châtaigne Macaronis à la napolitaine gratinés Conté Fruit de saison	Salade radis pommes Poulet rôti Epinards à la crème Semoule au lait	Choux blancs et rouges Porc au caramel Riz St Nectaire Compote	Poireaux vinaigrette Poisson rôti à l'ail fumé Haricots blancs Tome blanche Fruit de saison
SEMAINE 47	LUNDI 20 NOVEMBRE	MARDI 21 NOVEMBRE	JEUDI 23 NOVEMBRE	VENREDI 24 NOVEMBRE
	Salade verte, radis et croustons Saucisses grillées Pois cassés Mimolette Liégeois	MENU DES GASTRONOMADES	Velouté de potiron Couscous de légumes Semoule et pois chiches St Morêt Raisin	Salade de pommes de terre vinaigrette Sauté de veau Salsifis braisés Tome noire Fruit de saison
SEMAINE 48	LUNDI 27 NOVEMBRE	MARDI 28 NOVEMBRE	JEUDI 30 NOVEMBRE	VENREDI 1 DECEMBRE
	Bouillon vermicelles Pot au feu et ses légumes Yaourt sucré Fruit de saison	Betteraves crues râpées Poisson rôti chips de bacon Embeurré de chou vert Riz au lait	Haricots verts en vinaigrette Steak haché Pommes terre frites Coulommiers Fruit de saison	Salade de pommes et lentilles Boullgour et légumes Cantal Compote
SEMAINE 49	LUNDI 4 DECEMBRE	MARDI 5 DECEMBRE	JEUDI 7 DECEMBRE	VENREDI 8 DECEMBRE
	Salade de pâtes Poisson à la milanaise Potiron rôti Petit suisse Fruit de saison	Carottes râpées Sauté de bœuf Stroganoff Riz Fromage blanc et fruits rouges	Radis beurre Gratin d'endives à la tomate et aux pois chiches Kiri Pain de chien aux myrtilles	Chou-fleur crus sauce cocktail Poulet rôti Petits pois Emmental Tarte au citron
SEMAINE 52	LUNDI 11 DECEMBRE	MARDI 12 DECEMBRE	JEUDI 14 DECEMBRE	VENREDI 15 DECEMBRE
	Salade de mâche, maïs, carottes Tartiflette Yaourt Poires rôties au miel	Velouté de haricots blancs à l'ail Sauté de veau Céleris rôtis Tomme noire Fruit de saison	Soupe de légumes Blésotto de légumes et haricots rouges St Nectaire Fruit de saison	Salade de riz Poisson sauce agrumes Haricots verts Coulommiers Fruit de saison
SEMAINE 51	LUNDI 18 DECEMBRE	MARDI 19 DECEMBRE	JEUDI 21 DECEMBRE	VENREDI 22 DECEMBRE
	Betteraves cuites Sauté de porc au cidre Pâtes Camembert Fruit de saison	Salade de patates douces Omelette aux champignons Salade d'endives Fruit de saison	Salade de nouilles chinoises Poisson laqué Chou (chinois) braisé Gouda Litchis	Champignons de paris crus Rôti de veau Purée de pommes de terre Abondance Crème chocolat

*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

