

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE DE DIGNAC

DU 8 JANVIER AU 16 FEVRIER 2024

BONNE ANNEE 2024

	<u>LUNDI 8 JANVIER</u>	<u>MARDI 9 JANVIER</u>	<u>JEUDI 11 JANVIER</u>	<u> VENDREDI 12 JANVIER</u>
SEMAINE 02	Velouté de pois chiche* Bœuf bourguignon Carottes /champignons Carré de fromage Orange	Salade verte aux noix Poisson à la milanaise Butternuts rôtis* Brie Frangipane	Carottes râpées Quiche au fromage et patates douces Yaourt aux fruits*	Macédoine mayonnaise Cannellonis au bœuf gratiné Cantal* Salade de fruits
SEMAINE 03	Velouté de lentilles corail Poisson à la grenobloise Haricots verts* Mimolette Banane	Chou rouge Carbonade de porc Pommes vapeur Tomme blanche Compote*	Soupe de haricots rouges Epinards et pommes de terre gratinés au chèvre Petit suisse* Poire	Salade de mâche et maïs vinaigrette Lasagnes à la bolognaise Yaourt*
SEMAINE 04	Velouté de légumes curcuma coco Pâtes gratinées au saumon Salade d'endives Camembert* Clémentines	Friand au fromage Sauté de veau provençal Cœurs de céleris* Emmental Kiwi	Salade mêlée noix et croustons Petit salé Lentilles* St Nectaire Poire ou orange sanguine	Carottes râpées vinaigrette Curry de légumes Semoule* et pois chiches Petits suisses
SEMAINE 05	Taboulé de chou-fleur Nouilles cantonaises Tome grise Compote*	Salade de blé* vinaigrette Poisson beurre blanc Fondue de poireaux Fromage blanc et pruneaux	Crumble de potiron* Steak haché de bœuf Pommes de terre frites Mizotte de Vendée Clémentine	Avocat Poulet sauce poulette Riz* Coulommiers Crêpes
SEMAINE 06	Rillettes de poulet Curry de porc Patates douces* Gouda Ananas	Choux blancs vinaigrette Parmentier de poisson aux citrons confits Tome blanche Pomme*	Salade d'agrumes Tortillas aux poivrons Epinards à la crème* Mimolette Cake	Soupe de pois cassés Sauté de bœuf provençal Haricots verts* Carré de fromage Clémentine
SEMAINE 07	Carottes râpées Sauté de veau Flageolets Fromage blanc* à la crème de marrons	Céleri rémoulade Poisson à la moutarde Brocolis* Cantal beignet de mardis gras	Bouillon de légumes aux vermicelles Poule au pot Légumes du pot Yaourt* Poire	Duo de chou en salade Pâtes* à la napolitaine gratinées aux pois chiche Emmental Crumble de fruits

*Produits selon arrivage
*Bio selon arrivage

Menus validés par Mme MANANT, Diététicienne du Centre de Gestion de la Fonction publique Territoriale de la Charente
Repas végétarien conformément à la loi EGalim du 01/11/2018

Repas végétarien

Produit BIO

Fruits et légumes de
saison

Viande Française

