

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE DE DIGNAC

DU 4 MARS AU 12 AVRIL 2024

	<u>LUNDI 4 MARS</u>	<u>MARDI 5 MARS</u>	<u>JEUDI 7 MARS</u>	<u> VENDREDI 8 MARS</u>
SEMAINE 10	Betteraves vinaigrettes* Tartiflette poire	Salade niçoise Poulet rôti Brocolis* Crème au sucre complet* Ananas frais	Crème de pois chiche* Tarte végétarienne Salade verte Fromage blanc Pomme	Carottes râpées Parmentier de poisson et poireau Tome noire Yaourt sucré*
SEMAINE 11	<u>LUNDI 11 MARS</u> Radis noirs au beurre* Sauté de veau marengo Céleri Mimolette Eclair	<u>MARDI 12 MARS</u> Salade de mâche, maïs et croutons Poisson meunière Carottes braisées Riz au lait pistache*	<u>JEUDI 14 MARS</u> Duo de choux vinaigrette d'agrumes Bœuf bourguignon* Purée Brie Banane	<u> VENDREDI 15 MARS</u> Lentilles vinaigrette* Curcuma de légumes Boullgour Edam Kiwi
SEMAINE 12	<u>LUNDI 18 MARS</u> Salade de choux* rouges Omelette aux pommes de terre St Nectaire Pomme au four	<u>MARDI 19 MARS</u> Salade de pâtes* vinaigrette Navarin d'agneau Navets et carottes Petit suisse aromatisé Poire	<u>JEUDI 21 MARS</u> Asperges vinaigrette Poisson beurre blanc Riz* Tome blanche Salade de fruits frais	<u> VENDREDI 22 MARS</u> Feuilleté au fromage Emincés de porc à la moutarde Endives braisées* Cantal Banane
SEMAINE 13	<u>LUNDI 25 MARS</u> Coleslaw* Blanquette de veau Carottes glacées Coulommiers Tiramisu	<u>MARDI 26 MARS</u> Choux fleurs vinaigrette Chili de haricots rouges Riz* Crème chocolat kiwi	<u>JEUDI 28 MARS</u> Céleri rémoulade* Steak haché Frites* Bûche de chèvre Poire pochée	<u> VENDREDI 29 MARS</u> Carottes râpées Poisson à la milanaise Épinards à la crème* Semoule au lait
SEMAINE 14	<u>LUNDI 1 AVRIL</u> Férial	<u>MARDI 2 AVRIL</u> Avocat vinaigrette Bœuf Stroganov* Chou braisé Yaourt Cake	<u>JEUDI 4 AVRIL</u> Velouté de légumes Riz cantonnais* Edam Kiwi jaune	<u> VENDREDI 5 AVRIL</u> Salade mêlée, noix et fromage Poisson rôti Purée de pois cassés* Camembert Ananas rôtis
SEMAINE 15	<u>LUNDI 8 AVRIL</u> Velouté de chou-fleur Pennes sauce tomate* et haricots, gratinés Frisée vinaigrette Fromage blanc Pomme	<u>MARDI 9 AVRIL</u> Bouillon au vermicelle* Pot au feu et ses légumes Pommes de terre Carré de fromage Poire	<u>JEUDI 11 AVRIL</u> Concombres vinaigrette Gratin de pâtes au saumon Tome grise Crème à l'orange*	<u> VENDREDI 12 AVRIL</u> Radis roses et beurre Rôti de porc Brocolis* Brie Clafoutis aux fruits

Menus validés par Mme MANANT, Diététicienne du Centre de Gestion de la Fonction publique Territoriale de la Charente

*Bio selon arrivage

*Produits selon arrivage

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

Repas végétarien

Produit BIO

Fruits et légumes de saison

Viande Française

Poisson



AB



CUISINE

