

## MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE DE DIGNAC DU 6 MAI AU 5 JUILLET 2024

	LUNDI 6 MAI	MARDI 7 MAI	JEUDI 9 MAI	VENDREDI 10 MAI
<b>SEMAINE 19</b>	Brocolis* vinaigrette Beefsteack beurre de poivre de sarawak fumé Pommes grenailles Yaourt* Ananas	Tomates et féta Brandade de poisson Salade verte Tome grise Compote*	FERIE	PONT
<b>SEMAINE 20</b>	Radis Beurre Curry de porc Gratin de chou-fleur* Yaourt aux fruits Gaufre	Carottes râpées Omelette au fromage et pommes de terre Panna cotta* et coulis de fruits rouges maison	Haricots rouges à l'espagnol Poisson rôti au citron Tomates provençales* Tome vache brebis Ananas	Salade de riz* Emincés de poulet Ratatouille Crème chocolat Poire
<b>SEMAINE 21</b>	FERIE	Salade de tomates Langue de bœuf à la provençale Haricots verts* Semoule au lait	Melon Rôti de porc Petits pois* Carré de fromage Pâtisserie au choix	Carottes rôties aux épices Gratin de pâtes* au saumon Coulommiers Pomme
<b>SEMAINE 22</b>	Concombres vinaigrette framboise Curry d'agneau et blé* St Nectaire Flan au caramel	Haricots beurre vinaigrette Couscous* de légumes Semoule et pois chiches Emmental pastèque	Carottes râpées Porc au caramel Riz* Camembert Glace	Salade de pommes de terre aux herbes Poisson à la milanaise Brocolis* Mimolette Fraises et chantilly
<b>SEMAINE 23</b>	Salade de lentilles* Grillade de porc Courgettes rôties Carré de fromage Pomme	Radis beurre Riz* cantonnais Tome grise Compote	Chou-fleur* vinaigrette Steak haché et pommes frites Camembert* Cerises	Salade de tomates Poisson marinade créole Haricots verts* Semoule au lait
<b>SEMAINE 24</b>	Brocolis* vinaigrette Poisson Sauce moutarde framboise Boulgour Emmental Banane	Salade de pâtes* Poulet rôti au romarin Gratin d'aubergines Mimolette Nectarine	Melon Paëlla de légumes graines de courges et lentilles Fromage de brebis Compote*	Salade de pommes de terre au fenouil Sauté de veau Carottes glacées* Fromage blanc et framboises
<b>SEMAINE 25</b>	Salade de riz* Omelette aux légumes Salade verte Yaourt* Prune	Radis et beurre Poisson rôti au lard fumé Haricots verts* Riz au lait coco	Carottes râpées Daube de bœuf Coquillettes* Carré de fromage Pêche rôties	Quiche au fromage Rôti de porc Ratatouille Yaourt* Cerises
<b>SEMAINE 26</b>	Concombres vinaigrette Chili sin carne aux haricots rouges, maïs Riz* Brie Fruits au sirop	Haricots beurre* vinaigrette Emincés d'agneau aux épices Pommes grenailles Emmental Abricots	Taboulé* Poisson rôti aux poivrons grillés Tomates rôties Fromage blanc et fruits rouges	Salade de riz Poulet rôti Petits pois* Tome grise Melon
<b>SEMAINE 27</b>	Chou-fleur cru sauce cocktail Penne* à la napolitaine gratinées et Haricots Camembert Compote	Salade de pois chiche* Filet mignon de porc Courgettes gratinées Brie Pêche	Pastèque Steak haché* frites Carré de fromage Glace	Pique-nique

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

