MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE DE DIGNAC
DU 4 NOVEMBRE AU 20 DECEMBRE 2024

SEMAINE 36	***LUNDI 4 NOVEMBRE***	***MARDI 5 NOVEMBRE***	***JEUDI 7 NOVEMBRE***	***VENDREDI 8 NOVEMBRE***
	Brocolis vinaigrette* Spaghettis carbonara Brie Pomme	Carottes rapées Sauté de bœuf* Haricots beurre Carré frais gaufre	Betteraves cuites* ,maïs et salade Parmentier de poisson Fromage blanc à la crème de marron	Velouté de lentilles* Œufs à la florentine Edam Banane
SEMAINE 37	***LUNDI 11 NOVEMBRE***	***MARDI 12 NOVEMBRE***	***JEUDI 14 NOVEMBRE***	***VENDREDI 15 NOVEMBRE***
		Salade radis pommes Poulet rôti Petits pois* Semoule au lait	Duo de choux Porc au caramel Riz basmati* St Nectaire Compote*	Poireaux vinaigrette* Poisson rôti à l'ail Haricots blancs Tome blanche Ananas
SEMAINE 38	***LUNDI 18 NOVEMBRE***	***MARDI 19 NOVEMBRE***	***JEUDI 21 NOVEMBRE***	***VENDREDI 22 NOVEMBRE***
	Salade verte, radis et croutons Saucisses de porc grillées Pois cassés* Mimolette Liégeois	Velouté de potiron Couscous de légumes et pois chiches Semoule* Fromage frais Ananas rôties	Endives , emmental et quinoa Poisson sauce balsamique Navets glacés* Camembert Banane	Salade de pommes de terre* vinaigrette Sauté de veau Salsifis braisés Tome noire Clémentine
SEMAINE 39	***LUNDI 25 NOVEMBRE***	***MARDI 26 NOVEMBRE***	***JEUDI 28 NOVEMBRE***	***VENDREDI 29 NOVEMBRE***
	Bouillon vermicelle Pot au feu légumes avec pommes de terre Yaourt sucré* kiwi	Betteraves crues râpées Poisson rôti et chips de bacon Embeurré de chou vert Riz au lait*	Haricots verts* en vinaigrette Steak haché Pommes de terre frites Coulommmiers Pomme	Salade de lentilles* Boulgour* et légumes Cantal Compote*
SEMAINE 40	***LUNDI 2 DECEMBRE***	***MARDI 3 DECEMBRE***	***JEUDI 5 DECEMBRE***	***VENDREDI 6 DECEMBRE***
	Salade de pâtes* Poisson à la milanaise Celeris rôtis Petit suisse Poire	Carottes râpées Emincés d'agneau aux épices Butternut rôti Verre de lait* Tarte au citron	Menu des gastronomades	Chou-fleur cru sauce cocktail Chili sin carne et riz* Emmental Salade de fruits frais
SEMAINE 41	***LUNDI 9 DECEMBRE***	***MARDI 10 DECEMBRE***	***JEUDI 12 DECEMBRE***	***VENDREDI 13 DECEMBRE***
	Salade de mâche Tartiflette Yaourt* Poires rôties au miel	Velouté de haricots rouges Sauté de veau Choux Bruxelles Tomme noire Pomme*	Champignons de Paris vinaigrette Blésotto* de légumes et fèves St Nectaire Fruits (cuits)	Salade de riz Poisson sauce aux agrumes Haricots verts* Brie Orange
SEMAINE 42	***LUNDI 16 DECEMBRE***	***MARDI 17 DECEMBRE***	***JEUDI 19 DECEMBRE***	***VENDREDI 20 DECEMBRE***
	Betteraves vinaigrette* Sauté de porc au cidre Pâtes Bûche de chèvre Pomme	Salade d'endives* cuites et croutons Omelette fromage et poivrons grillés Semoule au lait Clémentine	Salade de nouilles chinoises Poisson laqué Chou braisé* Gouda Litchis	Menu de Noël

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

Poisson | Repas végétarien | Produit BIO | Fruits et légumes de saison | Viande Française