

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE DE DIGNAC DU 01 SEPTEMBRE AU 17 OCTOBRE 2025

	<u>LUNDI 01 SEPTEMBRE</u>	<u>MARDI 02 SEPTEMBRE</u>	<u>JEUDI 04 SEPTEMBRE</u>	<u>VENDREDI 05 SEPTEMBRE</u>
SEMAINE 36	Salade de pâtes Poulet au romarin Courgettes rôties Fromage Fruit de saison	Melon Curry d'agneau Semoule Fromage blanc et fruits rouges	Céleri rémoulade Parmentier de lentilles Fromage Fruit de saison	Concombres vinaigrette Poisson au curcuma et lait de coco Tomates rôties Fromage Tarte aux abricots
SEMAINE 37	Salade de tomates Omelette aux pommes de terre Fromage Compote	Taboulé à la menthe Poisson à la milanaise Haricots beurre Fromage Fruit de saison	Betteraves cuites Langue de bœuf en sauce Coquillettes Fromage Fruit de saison	Salade de fenouil Carbonade de porc Chou-fleur persillé Semoule au lait
SEMAINE 38	Salade de pâtes chinoises Poulet rôti Petits pois Fromage Fruit de saison	Pastèque Escalope de veau Haricots verts Riz au lait	Salade mêlée, maïs et croutons Pâtes à la napolitaine Gratinées Fromage blanc	Brocolis vinaigrette Parmentier de poisson Fromage Fruit de saison
SEMAINE 39	Carottes râpées Poisson rôti à l'échalote Tomates provençales Fromage Tarte aux prunes	Pâté de campagne Jambon braisé Haricots blancs Fromage Fruit de saison	Haricots beurre vinaigrette Riz cantonnais Yaourt Fruit de saison	Salade de pois chiche Sauté de veau au cidre Chou-fleur Fromage Fruit de saison
SEMAINE 40	Chou rouge vinaigrette Sauté de veau Courgettes sautées Verre de lait Tarte au citron	Salade verte, concombres, maïs Chili sin carne Riz Fromage Compote	Salade de pâtes Boulettes de bœuf en sauce Haricots verts Fromage Fruit de saison	Betteraves cuites Poisson gratiné à la crème de poireau Boulgour Fromage Fruit de saison
SEMAINE 41	Carottes râpées Sauté de canard aux agrumes Pâtes semi-complètes Crème dessert	Salade de riz et tomate Poisson au chorizo Haricots verts Fromage Fruit de saison	Concombres vinaigrette Steak haché Frites Fromage Compote	Courgettes crues râpées Piperade et œufs gratinés Chou chantilly
SEMAINE 42	Salade de lentilles Curry de légumes riz Fromage Fruit de saison	Chou blanc vinaigrette Noix de joue de bœuf confite Pommes de terre rôties Yaourt aux fruits	Brocolis vinaigrette Gratin de pâtes au saumon Fruit de saison	Radis et beurre Saucisse de porc grillée Butternut au four Semoule au lait

Menus validés par Mme FAVRET, 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

