


















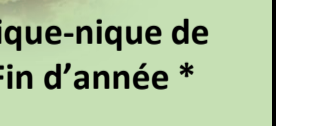


MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE DE DIGNAC DU 01 JUIN AU 03 JUILLET 2026



	<u>LUNDI 01 JUIN</u>	<u>MARDI 02 JUIN</u>	<u>JEUDI 04 JUIN</u>	<u> VENDREDI 05 JUIN</u>
SEMAINE 23	Salade de lentilles * Grillade de porc Courgettes sautées Fromage Fruit de saison * 	Radis beurre Pâtes cantonaises * Fromage Compote * 	Chou-fleur vinaigrette * Rôti de bœuf froid Frites Fromage * Fruit de saison 	Salade de tomates Poisson marinade créole Haricots verts * Semoule au lait * 
SEMAINE 24	Courgettes râpées vinaigrette Pizza aux fromages Compote * 	Salade de pommes de terre Sauté de bœuf carottes * Fromage blanc et fruits 	Brocolis vinaigrette * Poisson rôti et coulis de poivrons Riz camarguais Fromage Fruit de saison 	Salade composée * Poulet au romarin Tomates rôties Fromage Clafoutis aux abricots 
SEMAINE 25	Taboulé * Emincés d'agneau Courgettes rôties * Fromage Fruit de saison 	Melon Omelette Poêlée de légumes Verre de lait * 	Concombres à la menthe Spaghetti bolognaise gratinées Yaourt * 	Salade de quinoa * Filet de poisson à la milanaise Haricots beurre Fromage Fruit de saison * 
SEMAINE 26	Salade de riz * Poulet rôti Petits pois * Fromage Fruit de saison 	Pâté de campagne et cornichons Paëlla au poisson Fromage Fruit de saison * 	Carottes râpées Sauté de veau aux olives Coquillettes * Fromage blanc aux fruits 	Chou-fleur sauce cocktail Pâtes à la napolitaine gratinées * Fromage Fruit de saison 
SEMAINE 27	Concombres vinaigrette * Duo de courgettes et quinoa au poisson Fromage Gateau maison 	Salade de pois chiche * Echine de porc aux poivrons grillés Tomates rôties Fromage Fruit de saison 	Radis et beurre Boullgour et légumes façon couscous * Crème dessert maison * 	Pique-nique de Fin d'année * 

Fruits de saison : pomme, ananas, fraise, framboise, banane, cerise, nectarine, pastèque

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

