



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE DE DIGNAC DU 01 SEPTEMBRE AU 16 OCTOBRE 2026



S E M A I N E 3 6	2026-2027 	MARDI 01 SEPTEMBRE Salade de pois chiche Curry d'agneau Courgettes sautées *Fromage blanc et fruits rouges	JEUDI 03 SEPTEMBRE Menu végétarien Céleri rémoulade Parmentier de *lentilles Fromage* Fruit de saison	VENDREDI 04 SEPTEMBRE Menu poisson Concombres vinaigrette Poisson au curcuma et lait de coco *Tomates rôties Fromage
	LUNDI 07 SEPTEMBRE Menu végétarien salade de tomates Omelette aux pommes de terre Fromage *Compote	MARDI 08 SEPTEMBRE Menu poisson *Taboulé à la menthe Poisson à la milanaise Haricots beurre Fromage Fruit de saison	JEUDI 10 SEPTEMBRE Menu végétarien *Betteraves cuites Langue de bœuf en sauce Riz Emmental Nectarine	VENDREDI 11 SEPTEMBRE Menu poisson Salade de fenouil Foie de veau *Chou-fleur persillé *Semoule au lait
	LUNDI 14 SEPTEMBRE Menu végétarien *Salade de pâtes Poulet rôti *Petits pois Fromage Fruit de saison*	MARDI 15 SEPTEMBRE Menu poisson Pastèque Carbonade de porc *Haricots verts Flan pâtissier	JEUDI 17 SEPTEMBRE Menu végétarien Salade mêlée, maïs et croutons *Pâtes à la napolitaine *Yaourt	VENDREDI 18 SEPTEMBRE Menu poisson *Brocolis vinaigrette Parmentier de poisson Fromage Fruit de saison
	LUNDI 21 SEPTEMBRE Menu poisson Carottes râpées Poisson rôti Tomates provençales et quinoa * Crème maison et b... it	MARDI 22 SEPTEMBRE Menu poisson Pâté de campagne Jambon braisé *Haricots blancs Fromage Fruit de saison	JEUDI 24 SEPTEMBRE Menu végétarien Haricots beurre vinaigrette *Riz cantonnais Fromage Fruit de saison	VENDREDI 25 SEPTEMBRE Menu poisson Salade de pois chiche Sauté de veau au cidre *Chou-fleur Gouda Poire
	LUNDI 28 SEPTEMBRE Menu végétarien *Chou rouge vinaigrette Sauté de veau marengo Courgettes sautées *Verre de lait Brownie maison	MARDI 29 SEPTEMBRE Menu végétarien Salade verte * Chili sin carne *Fromage blanc et Compote	JEUDI 01 OCTOBRE Menu végétarien *Salade de pâtes *Boulettes de bœuf en sauce Haricots beurre Fromage	VENDREDI 02 OCTOBRE Menu poisson *Betteraves cuites Poisson gratiné à la crème de poireau *Boulgour Fromage Fruit de saison
	LUNDI 05 OCTOBRE Menu végétarien Carottes râpées Sauté de canard * Pâtes Crème dessert maison*	MARDI 06 OCTOBRE Menu poisson Salade de riz et tomate Poisson au chorizo *Haricots verts Fromage frais Fruit de saison	JEUDI 08 OCTOBRE Menu végétarien Salade mêlée Steak haché Frites Fromage *Compote	VENDREDI 09 OCTOBRE Menu végétarien Concombres alpins Piperade/œuf Emmental Crêpe chantilly
	LUNDI 12 OCTOBRE Menu végétarien *Salade de lentilles Curry de légumes *riz Fromage Fruit de saison	MARDI 13 OCTOBRE Menu poisson Chou blanc vinaigrette Rôti de veau au miel et à la moutarde Pommes de terre rôties *Yaourt aux fruits	JEUDI 15 OCTOBRE Menu poisson *Brocolis vinaigrette Gratin de pâtes au saumon Fromage *Fruit de saison	VENDREDI 16 OCTOBRE Menu poisson Radis et beurre Saucisse de porc grillée Butternut au four *Semoule au lait

FRUITS DE SAISON : POMME, BANANE, MELON, NECTARINE, PASTEQUE, ANANAS, PRUNE, RAISIN, POIRE

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

