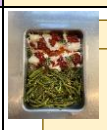
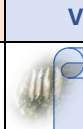
MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE DE DIGNAC DU 02 NOVEMBRE AU 18 DECEMBRE 2026



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE 45				
	Brocolis vinaigrette* Spaghettis* carbonara Fromage Fruit de saison*	Carottes râpées Sauté de bœuf Haricots beurre* Fromage Gaufre	Menu poisson Betteraves, maïs et salade Parmentier de poisson Fromage blanc* à la crème de marron	Menu végétarien Velouté de lentilles* Œufs à la florentine* Fromage fruit de saison
SEMAINE 46	LUNDI 09 NOVEMBRE	MARDI 10 NOVEMBRE	JEUDI 12 NOVEMBRE	VENDREDI 13 NOVEMBRE
	Menu végétarien Salade d'agrumes Dahl de lentilles Polenta gratinée* Fromage Fruit de saison	 Salade radis pommes Poulet rôti Petits pois* Semoule au lait*	 Duo de choux Porc au caramel Riz basmati* Fromage Compote*	 Menu poisson Poireaux vinaigrette Poisson rôti à l'ail Haricots blancs* Fromage Fruit de saison
SEMAINE 47	LUNDI16 NOVEMBRE	MARDI17 NOVEMBRE	JEUDI 19 NOVEMBRE	VENDREDI 20 NOVEMBRE
	Salade verte et maïs Hamburger Pommes grenailles Compote*	 Menu végétarien Velouté de potiron Couscous de légumes Semoule* Fromage Fruit de saison*	 Menu poisson Rillettes de sardines Cari de morue Quinoa* Fromage* Fruit de saison	 Salade de pommes de terre vinaigrette Rôti de veau Salsifis braisés* Fromage Fruit de saison
SEMAINE 48	LUNDI 23 NOVEMBRE	MARDI 24 NOVEMBRE	JEUDI 26 NOVEMBRE	VENDREDI 27 NOVEMBRE
	Bouillon vermicelle Pot au feu et ses légumes Fromage Fruit de saison*	Menu poisson Radis d'hiver Poisson rôti et chips de bacon Chou braisé Riz au lait*	Menu des gastronomades	 Menu végétarien Choux rouges et pommes Parmentier de pois cassés*et carottes Fromage Compote*
SEMAINE 49	LUNDI 30 NOVEMBRE	MARDI 01 DECEMBRE	JEUDI 03 DECEMBRE	VENDREDI 04 DECEMBRE
	 Carottes râpées Emincés d'agneau aux épices Butternuts rôtis Verre de lait* Pâtisserie	Menu poisson Salade de pâtes* Poisson à la milanaise céleris rôtis Petit suisse Fruit de saison	 aricots vert* vinaigrette* Steak haché Frites Fromage Fruit de saison*	 Menu végétarien Chou-fleur* sauce curcuma Chili sin carne et riz* Fromage Salade de fruits frais
SEMAINE 50	LUNDI 07 DECEMBRE	MARDI 08 DECEMBRE	JEUDI 10 DECEMBRE	VENDREDI 11 DECEMBRE
	 Salade de mâche et noix Tartiflette Yaourt* Fruits rôtis au miel	Velouté de haricots rouges* Sauté de veau Choux Bruxelles Fromage fruit de saison*	 Menu végétarien Champignons de Paris Bourguignon de légumes* Fromage Gâteau au chocolat	 Menu poisson Salade de riz* Poisson sauce aux agrumes Haricots verts* Fromage *Fruit de saison
SEMAINE 51	LUNDI 14 DECEMBRE	MARDI 15 DECEMBRE	JEUDI 17 DECEMBRE	VENDREDI 18 DECEMBRE
	Céleri rémoulade Sauté de porc au cidre Pâtes* Fromage Fruits cuits	 Menu végétarien Salade d'endives, pommes et raisins secs Omelette aux oignons Brocolis persillés* semoule au lait* Fruit de saison	Menu poisson Salade de nouilles chinoises Poisson laqué Chou braisé* Fromage	 Repas de Noël

FRUITS DE SAISON : POMME, BANANE, POIRE, ANANAS, KIWI, CLEMENTINE, LITCHIS, ORANGE

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

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