

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE DE DIGNAC

DU 2 SEPTEMBRE AU 18 OCTOBRE 2024

	<u>LUNDI 2 SEPTEMBRE</u>	<u>MARDI 3 SEPTEMBRE</u>	<u>JEUDI 5 SEPTEMBRE</u>	<u>VENDREDI 6 SEPTEMBRE</u>
SEMAINE 36	Salade de pâtes* Poulet aux citrons confits Courgettes rôties Fromage blanc et fruits rouges	Céleri rémoulade Lasagnes épinards-chèvre* Brie Pastèque	Carottes râpées Steak haché Pommes de terre frites Tome noire Compote*	Melon Poisson curcuma coco Tomates rôties* Mimolette Tarte aux fruits
SEMAINE 37	<u>LUNDI 9 SEPTEMBRE</u> Salade de pois chiche Curry d'agneau Brocolis persillés* Camembert Nectarine	<u>MARDI 10 SEPTEMBRE</u> Taboulé à la menthe* Poisson à la milanaise Haricots beurre Tome de Savoie Melon	<u>JEUDI 12 SEPTEMBRE</u> Salade de tomates Omelette aux pommes de terre Kiri Compote*	<u>VENDREDI 13 SEPTEMBRE</u> Concombres Jambon braisé Haricots blancs aux carottes Crème au sucre complet*
SEMAINE 38	<u>LUNDI 16 SEPTEMBRE</u> Salade mêlée, maïs et concombres Pâtes à la napolitaine gratinées* Crème chocolat	<u>MARDI 17 SEPTEMBRE</u> Salade de riz Poulet rôti Petits pois* Fromage frais Prunes	<u>JEUDI 19 SEPTEMBRE</u> Carottes râpées Veau marengo Haricots verts* Semoule au lait	<u>VENDREDI 20 SEPTEMBRE</u> Melon* Parmentier de poisson Salade verte Brie Flan au caramel
SEMAINE 39	<u>LUNDI 23 SEPTEMBRE</u> Salade de pois chiche Sauté de bœuf* Chou-fleur Gouda Raisin	<u>MARDI 24 SEPTEMBRE</u> Salade verte et tomates Blésotto aux petits légumes et lentilles* Fromage blanc	<u>JEUDI 26 SEPTEMBRE</u> Brocolis en salade* Gratin de pâtes au saumon Mimolette Salade de fruits frais	<u>VENDREDI 27 SEPTEMBRE</u> Salade de pommes de terre Escalope de porc Ratatouille Camembert* Banane
SEMAINE 40	<u>LUNDI 30 SEPTEMBRE</u> Carottes râpées Sauté de porc à l'ananas Courgettes sautées Clafoutis aux prunes*	<u>MARDI 1 OCTOBRE</u> Betteraves vinaigrette Poisson à la crème de poireau gratiné Boulgour* Brie Pomme	<u>JEUDI 3 OCTOBRE</u> Haricots verts vinaigrette et feta Beefsteak au beurre de paprika fumé* Pommes de terre grenailles Poire	<u>VENDREDI 4 OCTOBRE</u> Radis et beurre Dahl de lentilles corail et riz basmati* Crème dessert maison
SEMAINE 41	<u>LUNDI 7 OCTOBRE</u> Salade de riz à l'emmental* Poulet à l'estragon Choux Bruxelles Raisin	<u>MARDI 8 OCTOBRE</u> Concombres vinaigrette Poisson au lard fumé gratiné Patates douces* Fromage frais Poires rôties au miel	<u>JEUDI 10 OCTOBRE</u> Céleri rémoulade Sauté de veau aux olives Brocolis* St Nectaire Pain perdu	<u>VENDREDI 11 OCTOBRE</u> Salade de tomates, croutons et maïs Chili sin carne et riz* Yaourt
SEMAINE 42	<u>LUNDI 14 OCTOBRE</u> Salade verte et maïs Grillade de porc Petits pois* Petits suisses Crumble de fruits	<u>MARDI 15 OCTOBRE</u> Duo de choux Parmentier de lentilles* Salade verte Crème vanille maison	<u>JEUDI 17 OCTOBRE</u> Carottes râpées Poisson rôti Haricots rouges Camembert Compote*	<u>VENDREDI 18 OCTOBRE</u> Salade de pommes de terre et radis Paleron de bœuf braisé Légumes divers Yaourt aux fruits* Raisins

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

