

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE DE DIGNAC DU 6 JANVIER AU 21 FEVRIER 2025

	<u>LUNDI 6 JANVIER</u>	<u>MARDI 7 JANVIER</u>	<u>JEUDI 9 JANVIER</u>	<u>VENDREDI 10 JANVIER</u>
SEMAINE 2	Carottes râpées* Poulet à la crème Brocolis* gratinés Galette frangipane	Velouté à la tomate Emincés de bœuf* beurre au paprika Pommes grenaille Fromage Fruit de saison	Salade verte aux noix Poisson à la milanaise Riz* Fromage Crumble de pomme*	Céleri* rémoulade Quiche au fromage et Chou-fleur persillé Yaourt aux fruits*
SEMAINE 3	Chou blanc * Carbonade de Veau Pommes vapeur Fromage Compote*	Velouté de lentilles* Poisson en croûte de noix Haricots verts* Fromage Fruit de saison	Soupe de haricots rouges Epinards* et pommes de terre gratinés au chèvre Petit suisse Fruit de saison	Salade de mâche* et maïs Pâtes à la bolognaise Yaourt*
SEMAINE 4	Velouté de légumes coco-curcuma Pâtes* gratinées au saumon Fromage* Fruit de saison	Feuilleté au fromage Sauté de veau provençal Cœurs de céleris* Fromage Fruit de saison	Salade mêlée, endives, noix et croustons Petit salé Lentilles* Fromage Fruit de saison	Carottes râpées* Curry de légumes et pois chiches Semoule* Petits suisses
SEMAINE 5	Brocolis* vinaigrette Riz* cantonnais Fromage Fruit de saison	Crumble de potiron Poulet sauce poulet Julienne de légumes Verre de lait* Crêpe	Avocat et feta Steak haché de bœuf Pommes de terre frites Fromage Compote*	Salade de blé* vinaigrette Poisson beurre blanc Fondue de poireaux* Fromage blanc et pruneaux
SEMAINE 6	Rillettes de poulet Colombo de porc Patates douces* Fromage Fruit de saison	Chou blanc* vinaigrette Parmentier de poisson aux citrons confits Fromage Fruit de saison*	Salade d'agrumes Tortillas aux poivrons et emmental Epinards* à la crème Fondant chocolat	Soupe de pois cassés Sauté de bœuf* provençal Haricots verts* Fromage Fruit de saison
SEMAINE 7	Carottes râpées* Emincés de veau Flageolets Fromage blanc et crème de marron	Céleris* rôtis aux épices Poisson à la tomate Printanière de légumes Fromage Fruit de saison	Radis noir* et beurre Pâtes à la napolitaine gratinées et pois chiche Fromage Crumble de fruits	Bouillon de légumes et vermicelle Poule au pot Brocolis* Yaourt Fruit de saison
SEMAINE 8	Chou rouge* vinaigrette Tarte feuilletée gratinée aux légumes verre de lait Compote*	Haricots beurre vinaigrette Emincés de porc sauce charcutière Purée* Fromage Fruit de saison	Salade de pois chiche Sauté de bœuf* stroganov Salsifis Fromage Fruit de saison*	Céleri* rémoulade Poisson marinade créole Riz* basmati Sorbet fraise citron

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 Égalim du 01/11/2018

