

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE DE DIGNAC DU 10 MARS AU 18 AVRIL 2025

	<u>LUNDI 10 MARS</u>	<u>MARDI 11 MARS</u>	<u>JEUDI 13 MARS</u>	<u>VENDREDI 14 MARS</u>
SEMAINE 11	Betteraves* crues vinaigrette tartiflette Fruit de saison	Salade de riz* Poulet rôti Chou-fleur* Fromage Fruit de saison	Crème de pois chiche Tarte végétarienne Salade verte* Fromage Fruit de saison	Carottes râpées* Filet de poisson et poireaux* au curry Fromage Yaourt sucré*
SEMAINE 12	Radis noirs* et beurre Sauté de veau marengo Céleris rôtis* Fromage Éclair	Salade mêlée* et maïs Poisson meunière Carottes braisées* Riz au lait parfumé	Duo de choux* et emmental vinaigrette Purée de Pomme de terre* et lentilles corail Crème dessert pistache	Salade de lentilles et pomme granny Paëlla de légumes Fromage Fruit de saison
SEMAINE 13	Salade verte* et endives Omelette aux pommes de terre* Fromage Pomme* au four	Salade de pâtes* Emincés d'agneau à la crème Navets et carottes* Fromage Fruit de saison	Haricots beurre vinaigrette Poisson béarnaise Boullgour* Fromage Salade de fruits frais	Feuilleté au fromage maison Porc à la moutarde ancienne et endives* braisées Fruit de saison
SEMAINE 14	Carottes râpées* Blanquette de veau Choux fleurs* Fromage Tiramisu maison	Radis noir* et beurre Chili sin carne Riz* Crème dessert chocolat	Brunoise de légumes vinaigrette Steak haché Pommes de terre frites Fromage Fruit de saison*	Salade de blé* vinaigrette Poisson à la milanaise Epinards* à la crème Fromage Fruit de saison
SEMAINE 15	Betteraves* crues râpées et œufs durs Gratin de brocolis* aux pois chiches Yaourt* Gâteau maison	Chou blanc* et emmental en salade Jambon braisé Haricots blancs aux carottes* Fromage Compote	Haricots verts* vinaigrette Bœuf Stroganov Pommes vapeur Fromage Fruit de saison	Salade mêlée et maïs Poisson* rôti au beurre Purée de pois cassés Fromage* Ananas rôtis
SEMAINE 16	Velouté de chou-fleur* Pennes à la bolognaise de lentilles Fromage blanc Fruit de saison*	Bouillon au vermicelle Pot-au-feu et légumes* dont PDT Fromage Fruit de saison	Concombres vinaigrette Gratin de pâtes au saumon Fromage Crème à l'orange*	Radis roses et beurre Rôti de porc Brocolis* Fromage Clafoutis aux fruits

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

