

Restaurant scolaire DIRAC

Menu du 30 septembre au 15 novembre 2019

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates + maïs Escalope de volaille viennoise* Haricots plats* Brie Fruit	30/09	Cake courgettes tomates ciboulette Rôti de dinde estragon Carottes vichy Mousse chocolat	01/10
Betteraves râpées Boulette de bœuf aux épices Sauce tomate Ebly Cantal Fruit	07/10	Carottes râpées citronnées Sauté de veau Duo de carottes +panais  Brie Pomme cuite gelée de groseille	08/10
Maquereau sauce moutarde Steak grillé Haricots verts* Cantal fruit	14/10	Betteraves cuites +mimolette Sauté de porc à la tomate Haricots blancs  Yaourt sucré 	15/10
Rillettes de sardines Côte de porc grillée Haricots beurre persillés* Vache qui rit Fruit	04/11	Salade d'agrumes Sauté de canard Flageolets  Brie Cocktail de fruits au sirop	05/11
Férié 11 novembre		Salade de pommes de terre Filet colin Alaska aux corn flakes* Ratatouille Chanteneige Fruit	12/11
		Potage légumes Sauté de veau à l'aneth Pennes au beurre  Mimolette Fruit	14/11
		Salade de lentilles corail  Poisson de la criée Sce moutarde Courgettes persillées Saint Paulin Glace*	03/10
		Salade endives gruyère pommes Poisson de la criée Beurre blanc Purée de patates douces Fromage blanc 	10/10
		Salade verte avec dés de fromage Poulet rôti  Gratin de pommes de terre poireaux  Panna cotta coulis avec confiture de cerise	17/10
		Salade endives avec noix Lasagnes de poisson Leerdamer Fruit	07/11
		Velouté de potimarron  Œufs  Epinard béchamel Fruit	18/10
		Avocat aux agrumes Couscous raisins pois chiches  Petits légumes Petits suisses aux fruits	15/11
		Céleri rémoulade sce fromage blanc Chili /riz thaï Yaourt mixé aux fruits Fruit	11/10
		Tortilla  de pommes de terre et oignons Saint Nectaire Compote pommes maison	04/10

Vous avez la possibilité d'être informés sur les allergènes présents dans les plats sur simple demande au restaurant scolaire au 05.45.60.53.02.

*Nous travaillons en majorité des produits frais et fabriquons sur place. Les produits surgelés sont signalés **

Le pain et les œufs sont bios. La majorité des laitages sont bios et proviennent de producteurs locaux.

Veau de Chalais, bœuf limousin, porc charentais, volaille française, les légumes suivant les propositions du marché - peuvent être bios charentais.

Poisson frais suivant la criée

Ces informations ne sont pas contractuelles, les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement