

Restaurant scolaire DIRAC

Menu du 18 novembre au 20 décembre 2019

| LUNDI | | MARDI | | JEUDI | | VENDREDI | |
|---|-------|---|-------|--|-------|---|-------|
| Potage butternut Chipolatas Lentilles  Brie Fruit | 18/11 | Carottes râpées + gouda Sauté de veau à la sauge Gratin de blettes Eclair chocolat  | 19/11 | Salade d'oranges Poisson de la criée Sauce beurre blanc Riz créole  Fromage blanc sucré  | 21/11 | Pizza * Omelette fines herbes  Salade verte Saint Nectaire Fruit | 22/11 |
| Salade verte mimosa  Blanc de poulet sauce curry Purée de patate douce Emmental Fruit | 25/11 | Salade chou rouge et noix Goulasch de bœuf Coquillettes  Yaourt aromatisé vanille  | 26/11 | Feuilleté fromage * Poisson de la criée Carottes persillées Fruit | 28/11 | <u>GASTRONOMADES</u> Menu composé dans le cadre d'un partenariat avec le Grand Angoulême et les chefs Alain Darroze et Julien Verrat - restaurant la Ribaudière | 29/11 |
| Endives noix croustons Rôti de dinde Gratin de choux fleurs Fromage blanc sucré  | 02/12 | Betteraves cuites + graines sésame Emincé de bœuf sauce tomate Haricots verts Tomme blanche Fruit | 3/12 | Salade pdt thon maïs persil Sauté de porc Navets carottes champignons Yaourt framboises  Fruit | 5/12 | Céleri rapé "mayonnaise " haricots blancs  Dahl de lentilles au curry  Riz basmati  Saint Nectaire Pomme cuite gelée de groseille | 6/12 |
| Mache + graines de tournesol  Brandade de morue Vache qui rit Compote pommes | 9/12 | Lentilles  et fêta vinaigrette Lasagne aux légumes Poireaux petits pois carottes Comté Fruit | 10/12 | Potage tomate vermicelles Poulet rôti  Chou vert au jus Leerdammer Fruit | 12/12 | Betteraves rapées + dés de pommes Carbonade de bœuf Frites * Crème vanille | 13/12 |
| Potage de pois cassés  et ses croustons Jambon braisé Haricots plats * Saint Paulin Fruit | 16/12 | Radis noir beurre Poisson meunière Epinards à la crème Camembert  Chocolat viennois | 17/12 | MENU DE NOEL | 19/12 | salade verte tartiflette (reblonchon pdt oignon carotte) Fruit | 20/12 |

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 en circuit court , frais et suivant le marché bio

Les repas sont accompagnés de pain bio

Veau de Chalais, bœuf limousin, porc charentais, volaille française, poulet bio  légumes d'origine locale fruits d'origine française et quand le marché le permet bio .

Poisson frais suivant la criée/les produits surgelés sont signalés*

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