

Restaurant scolaire DIRAC

Menu du 06 janvier au 07 février 2020

LUNDI		MARDI		JEUDI		VENDREDI	
Carottes rapées + ciboulette Saumon à la crème Pennes  Emmental Ananas au sirop	06/01	Salade verte et poires Gratin d'endives Jambon blanc Galette des Rois	07/01	Salade mâches mimolette + noix Filet de poulet pané Chou romanesco Yaourt aromatisé vanille 	09/01	Potage de légumes Omelette aux fines herbes  Pommes de terre Saint Nectaire Pomme	10/01
Betteraves ,échalotes et persil Chili végétal Cœur de blé Brie Clémentine	13/01	Potage vemicelles Petit salé Lentilles vertes  Bûche du Pilat Mousse chocolat	14/01	Avocat +pamplemousse Poisson de la criée sce crevette Gnocchi* yaourt sucré 	16/01	Duo de saucissons Bœuf mode Carottes aux oignons Saint Paulin Fruit	17/01
Chou chinois raisins graines sésame Rôti de dinde forestier Coquillettes au beurre  Fromage blanc sucré 	20/01	Salade de riz au thon Gratin de chou fleur +œuf dur  Tomme charentaise  Fruit	21/01	Potage vermicelles Pot au feu et ses légumes Mimolette Fruit	23/01	Salade d'oranges Sauté de canard aux 4 épices Flageolets* Tomme de brebis Abricots au sirop	24/01
Lentilles  thon +oignons Raviolis épinards Sauce béchamel ricotta Comté Fruit	27/01	Potage légumes Blanquette de veau Riz pilaf Tomme de savoie Fruit	28/01	Salade verte aux dés de pommes Rôti porc Brocolis Brie Gâteau citron maison 	30/01	Chou rouge pommes et noix Poisson de la criée sce moutarde Haricots blancs  Camembert Cocktail de fruits au sirop	31/01
Céleri rapé sauce fromage blanc  ciboulette Steak haché Purée de carottes Crêpe au sucre	03/02	Salade de mache avec sésame et pommes Tarte fine au cantal et poireaux Fromage blanc sucré 	04/02	Duo de haricots vinaigrette Poulet rôti de Nonac  Frites* Edam fruit	06/02	Feuilleté fromage* Chipolatas Haricots beurre* Fruit	07/02

BONNE ANNEE 2020

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 et œufs bio  /légumes d'origine locale et quand le marché le permet bio/fruits d'origine française .

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.