








Restaurant scolaire DIRAC

Menu du 28 septembre au 13 novembre 2020

LUNDI		MARDI		JEUDI		VENDREDI	
Carottes rapées citronnées Coquillettes à la carbonara  Gouda  Compote maison	28/09	Haricots en salade Steak grillé Pommes de terre rissolées Fromage blanc  coulis de fruits rouge	29/09	Tomates cerises Dos de cabillaud sauce tomate Riz créole  Cake citron	01/10	Salade verte + pois chiches  Omelette  Courgettes + pommes de terre Saint Nectaire Fruit	02/10
Feuilleté fromage Escalope de poulet Gratin de courgettes Liégeois chocolat	05/10	Concombre et pomme sauce miel Sauté de bœuf aux olives Pommes de terre vapeur Yaourt sucré 	06/10	Salade de lentilles  tomates Pizza fromages et légumes Salade verte Fruit	08/10	Duo de saucissons Poisson de la criée au four Petits pois Vache qui rit fruit	09/10
Pomelos en jus Lasagnes maison aux 2 poissons Yaourt fermier framboise 	12/10	Salade verte (lardons, noix, pommes) Blanquette de veau à la vanille Riz semi complet  Méli mélo de fromages Fruits secs	13/10	Menu Au pré de l'assiette en direct avec nos producteurs charentais Potage potimarron Poulet au jus  Carottes vichy Chèvre / Poire	15/10	Salade de roquette Galette de pommes de terre  et courgettes Kiri Fruit	16/10
Potage tomate vermicelle Gratin de chou fleur jambon Camembert Pêches au sirop	02/11	Riz en salade (maïs tomate cornichon) Œuf  Ratatouille Gouda Fruit	03/11	Maquereau à la tomate Chipolatas aux herbes Flageolets Fromage blanc sucré  Fruit	05/11	Salade d'avocat et orange Carbonade de bœuf Frites Petits suisses aux fruits	06/11
Salade verte aux fines herbes Bolognaise (bœuf, veau) Pennes Yaourt fermier vanille 	09/11	Radis noir + beurre Rôti de porc Haricots verts plats Lait Madeleine	10/11	Potage de légumes verts Riz gourmand (riz et pois chiches) Duo de haricots vert et beurre Cantal Fruit	12/11	Salade coleslaw (carottes et celeri) Poisson de la criée Pommes de terre vapeur Emmental Fruit	13/11

Jeudi 15 octobre Opération AGRILocal

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.