








**Restaurant scolaire DIRAC**

**Menu du 16 novembre au 18 décembre 2020**

LUNDI		MARDI		JEUDI		VENDREDI	
Potage de courge musquée Rôti de dinde Lentilles  Fromage blanc fermier sucré  Pomme	16/11	Crêpe au fromage* Poisson de la criée Gratin de christophines Vache qui rit Banane	17/11	Avocat et kiwi Veau à la tomate Pâtes au gruyère Yaourt sucré 	19/11	<b>Menu Gastronomades 2020</b> Elaboré par les chefs étoilés Mauro COLAGRECO (Menton) "Mirazur" Matthieu BRUDO (Montbron) "Le moulin de la Tardoire"	20/11
Potage tomate Escalope de poulet Gratin choux fleurs Gouda Banane	23/11	Concombre et pomme sauce miel Bœuf paprika Pommes de terre vapeur Yaourt sucré 	24/11	Carottes rapées + raisins secs Curry poisson de la criée Riz créole Emmental Clémentine	26/11	Pamplemousse Œufs durs  à la florentine Brie Tarte aux pommes	27/11
Velouté de légumes Pâtes Carbonara (Dés de jambon, lardons) Kiri Kiwi	30/11	Maquereau à la tomate Sauté de veau à l'oseille Carottes Cantal Banane	01/12	Brocolis en vinaigrette Steak haché Purée de patate douce Brebis Confiture de cerise	03/12	Salade de chou rouge au comté Tajine de pois chiches, raisins secs et ses légumes Semoule Fromage blanc 	04/12
Duo de saucissons Volailles aux 4 épices Poêlée méridionale * Camembert Pêches au sirop	07/12	Salade verte mimosa Pennes aux lentilles, carottes petits pois Comté Compote pommes maison	08/12	Taboulé Chipolatas aux herbes Haricots verts* Saint Nectaire Clémentine	10/12	Betterave rapée et mimolette Carbonade de bœuf Frites* Petits suisses aux fruits	11/12
Endives à l'orange et Brie Cordon bleu Ratatouille* Tarte flan	14/12	Pizza aux fromages Rôti de porc Haricots verts* persillés Brie Orange	15/12	<u>MENU DE NOEL</u>	17/12	Salade coleslaw (carottes et celeri) Omelette  Pommes de terre Saint Paulin Pomme	18/12

***Le repas des gastronomades 2020 est maintenu***

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.