

Menu du restaurant scolaire de DIRAC du 22 février au 26 mars 2021

LUNDI		MARDI		JEUDI		VENDREDI	
Betteraves avec graines de sésame Poêlée de riz aux haricots rouges (carottes petits pois ananas maïs lait de coco)  Brie Pomme	22/02	Duo de saucisson Escalope de poulet Gratin de chou-fleur béchamel Kiri Fruit	23/02	Potage à la tomate vermicelles et gruyère Filet poisson en fonction de la criée sauce beurre blanc Fondue de poireaux et carottes Fromage blanc sucré 	25/02	Céleri au curry  Rôti de bœuf Purée de pommes de terre Saint Paulin Panna Cotta à la framboise	26/02
Endives aux pommes et graines de courge Lasagne bolognaise (veau et bœuf) Yaourt sucré 	01/03	Mesclun de salade et raisins secs Tartiflette végétarienne (PDT, Reblochon, oignon) Pomme cuite gélée de groseille	02/03	œuf mayonnaise aux haricots blancs Sauté de veau Carottes persillées Tome noire Fruit	04/02	Pamplemousse Filet poisson en fonction de la criée Ratatouille* Emmental cake	05/03
Salade de pâtes au fromage blanc et fines herbes  Omelette aux fines herbes  Brocolis Verre de lait Banane	08/03	Macédoine mayonnaise Bœuf aux oignons Haricots verts* Vache qui rit Fruit	09/03	Salade verte à l'orange Filet poisson en fonction de la criée Sauce à l'oseille Riz pilaf Fromage blanc  coulis fruits rouges	11/03	Radis beurre Chipolatas Gratin de poireaux / pommes de terre Edam Tarte aux pommes*	12/03
Endives avec pommes Boulettes de bœuf Sauce tomate coquillettes Yaourt sucré 	15/03	Duo de haricots blancs et noirs vinaigrette coriandre Pizza aux fromages* Salade verte Fruit	16/03	Poireaux mimosa  Parmentier de morue Kiri Fruit	18/03	Avocat orange Poulet au jus Purée de carottes Saint Paulin Liégeois chocolat	19/03
Salade d'oranges Croque monsieur Salade verte Yaourt aromatisé 	22/03	Chou rouge rapé emmental Blanquette de veau Semoule avec légumes Fromage blanc sucré 	23/03	Salade de pommes de terre (saucisse strasbourg + maïs avec persil) Steak haché Chou romanesco  Vache qui rit Fruit	25/03	Toast de chèvre bûche avec salade de mâche Œufs durs  Epinards à la crème Fruit	26/03

Vous avez la possibilité d'être informé sur les allergènes présents dans les plats sur simple demande au restaurant scolaire au 05-45-60-53-02

Nous confectionnons nos repas en grande partie avec des produits frais / Le pain Bio est livré par la Boulangerie de Dirac/ les œufs Bio sont de Bazac

Yaourts fromage blanc Bio proviennent de la Grande Dennerie

Nous avons 2 fournisseurs de viande Le Marché D'Edith Angoulême et Maison Lapierre Dignac : Veau de Chalais, bœuf limousin, porc charentais, volaille française

Nous suivons la saisonnalité des fruits et des légumes quand le marché le permet et ils peuvent être Bio et circuits courts

La Maison Pezaud nous livre le poisson frais en fonction de la criée de la semaine / les produits surgelés sont signalés*

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