

## Menu du restaurant scolaire de DIRAC du 29 mars au 14 mai 2021

LUNDI		MARDI		JEUDI		VENDREDI	
Chou rouge rapé emmental Tortelloni aux épinards et ricotta au beurre de sauge  Compote de pommes maison	29/03	Pâté de campagne cornichon Emincé de volaille Sauce moutarde Haricots beurre* Vache qui rit Fruit	30/03	Salade verte à l'emmental Steak haché Gratin Dauphinois Mousse chocolat	01/04	Lentilles blondes ,  dés de feta Filet de poisson frais Carottes coriandre fraiche Cornuelle(Boulangerie de Dirac)	02/04
<u>LUNDI DE PÂQUES</u> Jour férié	05/04	Salade d'oranges œufs durs  Gratin de choux fleurs Fromage blanc  pulis de fruits rouges	06/04	Radis au fromage blanc  Rôti de bœuf Jardinière de légumes Fruit	08/04	Salade verte échalotes Rougail saucisse Riz  Brie Fruit	09/04
Mesclun de salade Quiche fromage maison Poêlée de ratatouille* Crème vanille	26/04	Duo de haricots* en vinaigrette et échalotes Emincé de bœuf carbonade Frites* Fruit	27/04	Salade d'avocat et kiwi Blanquette de veau Lait de coco et curry Semoule  Yaourt aromatisé 	29/04	Radis beurre Lasagnes de saumon épinards Tomme grise Fruit	30/04
Salade verte Tortillas  pommes de terre , oignons poivrons, emmental Pêche au sirop	03/05	Coleslaw Sauté de porc au caramel Riz aux petits légumes  Kiri Fruit	04/05	Betteraves rapées Filet de poisson frais Purée de pois cassés  Saint Paulin Cake marbré maison	06/05	Houmous de pois chiches sur toast  Poulet rôti  Haricots verts persillés Gouda Fruit	07/05
Concombre fromage blanc ciboulette Dahl de lentilles aux petits légumes et riz aux épices  Chou-fleur petits pois carotte Emmental Fruit	10/05	Toast de rillettes de sardines Bœuf aux carottes Yaourt sucré 	11/05	<u>ASCENSION</u> Jour férié	13/05	<i>Pont de l'Ascension</i>	14/05

***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 (16)***

***Les yaourts fromage blanc Bio proviennent de la Grande Dennerie (Blanzaguet-St-Cybard - 16320)***

***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 venir de 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.***