






Menu du restaurant scolaire de DIRAC du 21 juin au 06 juillet 2021

LUNDI		MARDI		JEUDI		VENDREDI	
Salade verte Tomates farcies au bœuf /veau et boulgour  Tomme blanche Glace	21/06	Bâtonnets de carottes Fromage blanc aux fines herbes Escalope de porc Frites Yaourt aromatisé 	22/06	Salade de riz (tomates poivrons olives) Poisson frais Ratatouille fruit	24/06	Melon Tarte au fromage de chèvre (duo d'oignons tomates cerise) Mesclun Fromage blanc  ouilis de fruits rouges	25/06
Feuilleté fromage Œufs durs Gratin d'épinards Brie Fruit	28/06	Melon et pastèque Cordon bleu Macaronis Yaourt sucré 	29/06	Salade verte aux fromages Rôti de bœuf froid Salade de pommes de terre mayonnaise Fruit	01/07	Tomates et cœur de plumier Fish'N'chips Tian de courgettes et tomates Glace	02/07
Tomates cerises Cheeseburger VBF Fruit	05/07	PIQUE NIQUE	06/07				

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