



RESTAURANT SCOLAIRE DE DIRAC

Menu du 04 avril 2022 au 20 mai 2022



Lundi 04 avril	Mardi 05 avril	Jeudi 07 avril	Vendredi 08 avril
Salade d'endives (noix et fromage) Hachis parmentier/carottes (bœuf veau) Fruit	Salade betteraves et oranges Rougail de saucisses Riz créole Yaourt aromatisé	Poireaux vinaigrette mimosa Sauté de veau gremolata Haricots blancs Comté/gâteau anniversaire des enfants nés en mars	Soupe de tomates vermicelles Œufs durs Epinards béchamel Brie Fruit

Lundi 11 avril	Mardi 12 avril	Jeudi 13 avril	Vendredi 15 avril
Radis beurre Aiguillette de porc à la provençale /pâtes Yaourt sucré	Saucisson sec Steak grillé Chou romanesco Vache qui rit Fruit	Carottes râpées citronnées et noix Dos de poisson à la croûte d'herbes Blettes à la tomates Fromage blanc sucré Madeleine	Salade de pomms de terre sauce à la pomme Omelette/haricots beurre persillées* Cantal Fruit

Vacances scolaire du 16 avril au 01 mai 2022

Lundi 02 mai	Mardi 03 mai	Jeudi 05 mai	Vendredi 06 mai
Salade de lentilles corail Risotto de boulgour aux petits légumes Vache qui rit Fruit	Champignons à la greque Carbonade flamande Frites* Saint Paulin Cocktail de fruits au sirop	Bettraves râpées Dos de poisson sauce dieppoise Semoule Yaourt aux fruits	Salade Corfou (concombre tomate fêtà oignon olive) Steak haché de veau Ratatouille Lai gâteau d'anniversaire d'avril

Lundi 09 mai	Mardi 10 mai	Jeudi 12 mai	Vendredi 13 mai
Concombre alpin Boulette de porc au curry Riz basmati Saint Paulin Fruit	Salade de lentilles Quiche aux petits légumes Salade d'endives Fromage blanc vanille	Cake crevette curcuma Steak haché bœuf Courgettes persillées Emmental Fruit	Haricots verts* et tomates en vinaigrette Blanquette de veau Pommes vapeur carottes Yaourt sucré

Lundi 16 mai	Mardi 17 mai	Jeudi 19 mai	Vendredi 20 mai
Chou rouge avec surimi et gouda Grillade de porc Lentilles Mousse chocolat	Taboulé Poulet Tian de légumes Saint Paulin Fruit	Tomates et tomme de brebis Escalope de dinde Sauce Biscay Quinoa Compote	Œufs mayonnaise Pâté de pommes de terre Salade verte Camembert Fruit

Toutes les préparations sont faites maison, privilégiant les produits frais de saison, en circuit court ou bio /produits surgelés signalés par*/Le pain bio est livré par la boulangerie de Dirac /Les œufs sont bio de Bazac 16. Nous avons 2 fournisseurs de viande Le Marché D'Edith Angoulême et Maison Lapiere Dignac/ La maison Pezaud nous livre le poisson en fonction de la criée de la semaine . Ces informations ne sont pas contractuelles, les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement .Information sur risques de produits allergènes au 0545605302