

RESTAURANT SCOLAIRE DE DIRAC Menu du 23 mai au 24 juin 2022



Lundi 23 mai	Mardi 24 mai	Jeudi 26mai	Vendredi 27 mai
Salade verte tomates et noix	Tomates vinaigrette	/	En mai je fais le pont
Hachis parmentier	Omelette espagnole 💆		De là à
(bœuf veau)	Pommes de terre /oignons	coun rÉDIF	
Tomme de Savoie	Brie	IUUK LEVIL	
Fruit	Fruit au sirop	100	
			+ + 1 1 1 1 1
Lundi 30 mai	Mardi 31 mai	Jeudi 02 juin	Vendredi 03 juin
Saucisson sec	Duo de carottes râpées	Repas à thème	Houmous 💆
Steak grillé	Poisson frais	Urkrainien	Pizza tomate 3 fromages
Haricots beurre*	Sauce citron	avec la participation de Victoria	Salade verte
Samos	Courgettes persillées		Fruit
Fruit	Gâteau anniversaire du mois de mai		
Lundi 06 juin	Mardi 07 juin	Jeudi 09 juin	Vendredi 10 juin
	Lentilles et tomates basilic	Bâtonnets de radis et carottes	Salade verte aux 3 fromages
	Gratin de pâtes	Sauce fromage blanc et ciboulette	Merguez
nit	Emmental	Rôti de bœuf	Blé avec légumes couscous
INIR FFRIE	Fruit	Champignons /pommes de terre rissolées	Yaourt sucré 💆
JOOK 1 2.		Glace	
Lundi 13 juin	Mardi 14 juin	Jeudi 16 juin	Vendredi 17 juin
Concombre tomate œuf minaigrette	Pastèque	Salade haricots verts* (olives maïs tomates thon)	Salade de crozet aux légumes
	Tusteque	(0.1100 10.110 10.110 10.110.110.110.110.	Salade de crozet aux legames
Lasagne	Escalope de veau	Poisson frais	Chipolatas
Lasagne Ratatouille	•	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
	Escalope de veau	Poisson frais	Chipolatas
Ratatouille	Escalope de veau Pommes de terre grenaille au thym	Poisson frais Gratint brocolis béchamel	Chipolatas Carottes persillées
Ratatouille Gouda	Escalope de veau Pommes de terre grenaille au thym	Poisson frais Gratint brocolis béchamel Lait	Chipolatas Carottes persillées Vache qui rit
Ratatouille Gouda	Escalope de veau Pommes de terre grenaille au thym Fromage blanc vanille Mardi 21 juin	Poisson frais Gratint brocolis béchamel Lait Madelaine Jeudi 23 juin	Chipolatas Carottes persillées Vache qui rit Fruit Vendredi 24 juin
Ratatouille Gouda Fruit	Escalope de veau Pommes de terre grenaille au thym Fromage blanc vanille 👩	Poisson frais Gratint brocolis béchamel Lait Madelaine Jeudi 23 juin Concombre à la menthe	Chipolatas Carottes persillées Vache qui rit Fruit
Ratatouille Gouda Fruit Lundi 20 juin	Escalope de veau Pommes de terre grenaille au thym Fromage blanc vanille Mardi 21 juin	Poisson frais Gratint brocolis béchamel Lait Madelaine Jeudi 23 juin Concombre à la menthe Sauté de veau	Chipolatas Carottes persillées Vache qui rit Fruit Vendredi 24 juin
Ratatouille Gouda Fruit Lundi 20 juin Melon	Escalope de veau Pommes de terre grenaille au thym Fromage blanc vanille Mardi 21 juin Radis beurre	Poisson frais Gratint brocolis béchamel Lait Madelaine Jeudi 23 juin Concombre à la menthe Sauté de veau Tian pommes de terre tomates aubergines	Chipolatas Carottes persillées Vache qui rit Fruit Vendredi 24 juin Salade verte mimosa
Ratatouille Gouda Fruit Lundi 20 juin Melon Poisson pané	Escalope de veau Pommes de terre grenaille au thym Fromage blanc vanille Mardi 21 juin Radis beurre Rôti de porc	Poisson frais Gratint brocolis béchamel Lait Madelaine Jeudi 23 juin Concombre à la menthe Sauté de veau	Chipolatas Carottes persillées Vache qui rit Fruit Vendredi 24 juin Salade verte mimosa Chili sin carne

Toutes les préparations sont faites maison en privilégiant les produits frais de saison,en circuit court ou bio /les produits surgelés sont 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 Lapierre 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

