



Restaurant scolaire de Dirac

Menus du 7 novembre au 16 décembre 2022

Armistice 1918

lundi 7 novembre	mardi 8 novembre	jeudi 10 novembre	vendredi 11 novembre
Taboulé	Carottes râpées vinaigrette	Salade d'endives aux pommes BIO LOCALES	
Poisson MSC sauce basilic	Hachis parmentier végétarien aux lentilles	Rôti de veau (VBF) BIO	
Gratin de courge	Salade verte	Haricots verts BIO	
Mimolette	Camembert BIO	Vache qui rit BIO	
Fruit de saison	Compote de pommes BIO	Gâteau maison chocolat et crème anglaise	

lundi 28 novembre	mardi 29 novembre	jeudi 1 décembre	vendredi 2 décembre
Carottes râpées au citron	Toast au chèvre chaud	Salade de chou chinois	Salade d'agrumes
Chipolatas LOCALES grillées	Curry végétarien (patate douce, carotte, poireau, champignon)	Rosbeef (VBF) BIO	Poisson MSC meunière et citron
Lentilles BIO	Salade verte	Pomme Noisette	Boullgour aux petits légumes
Edam	Fromage blanc BIO LOCAL	Mont Cadi	Fraidou
Compote de pomme BIO	Fruit de saison	Cookies	Île flottante au caramel

Asie

lundi 14 novembre	mardi 15 novembre	jeudi 17 novembre	vendredi 18 novembre
Celeri râpé rémoulade	Nems	Salade de riz IGP	Pomelo au sucre
Pâte à la bolognaise (VBF)	Sauté de volaille LOCALE à l'aigre douce	Clafoutis épinard et chèvre	Poisson MSC sauce tomate
Salade verte	Poêlée de légumes à l'asiatique	Carottes	Coeurs de blé BIO
Cantal AOP	Saint Paulin	Fromage blanc BIO LOCAL	Coulommiers
Crème aux oeufs	Salade de fruits aux litchis	aux fruits frais coupés	Crème à la vanille BIO

lundi 5 décembre	mardi 6 décembre	jeudi 8 décembre	vendredi 9 décembre
Salade de riz IGP	Poage de légumes	Salade Waldorf (céleri branche, pomme BIO LOCALE, noix)	Friand
Rôti de porc LOCAL	Lasagne végétarienne aux légumes	Tajine de veau (VBF) BIO	Poisson MSC crème à l'aneth
Haricots verts	Salade verte	Semoule	Epinards béchamel
Gruyère	Gouda	Fromage ail et fines herbes	Mimolette
Clémentine	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Fruit de saison

Gastronomades

lundi 21 novembre	mercredi 2 novembre	jeudi 24 novembre	vendredi 25 novembre
Betteraves rouges à l'échalote	Salade verte au bleu et croûtons	Velouté de maïs, pop-corn aux épices	Saucisson sec et cornichons
Palet végétarien montagnard	Boeuf (VBF) BIO bourguignon	Rôti de veau à la crème de shiitaké	Brandade de poisson MSC
Petits pois	Gratin de blettes	Patate douce et courge butternut en purée	Salade verte
Petits suisses	Emmental	Tartelette au chocolat (sablé breton)	Chanteneige
Fruit de saison	Banane BIO au chocolat	Ganache allégée aux éclats de chocolat - Poire rôtie au beurre Noisettes torréfiées	Ananas au sirop

lundi 12 décembre	mardi 13 décembre	jeudi 15 décembre	vendredi 16 décembre
Betteraves rouges vinaigrette	Taboulé	Salade verte maïs avocat	
Pâtes à la bolognaise (VBF)	Pavé de poisson à la bordelaise	Crousti fromager	
Fromage blanc	Chou-fleur	Jardinière de légumes	
aux fruits frais coupés	Petits suisses	Saint Paulin	
	Fruit de saison	Riz au lait	

- Végétarien
- Bio
- Local
- Viande française
- Produit labellisé
- Repas à thème

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications en fonction des livraisons.



Bon Appétit