



RESTAURANT SCOLAIRE DE DIRAC

Menu du Lundi 04 mars au vendredi 05 avril 2024



Lundi 04 mars Carottes rapées citronnées Ravioli aux épinards et ricotta Mimolette Fruit	Mardi 05 mars Radis beurre Filet de dinde Purée de brocolis Tomme des Pyrénées Fruit	Jeudi 07 mars Cake aux fromages Sauté de veau Haricots beurre*persillés Fruit	Riz composé Filet de poisson frais Carottes champignons pommes de terre Comté Compote avec galette Saint Michel
Lundi 11 mars Batavia avec graines torrifiées Curry de lentilles ^{AB} aux carottes Boulgour ^{AB} Fromage blanc vanille ^{AB}	Mardi 12 mars Mesclun toast de chèvre miel ^{AB} Goulesch de bœuf Pommes vapeur Yaourt sucré ^{AB}	Jeudi 14 mars Potage tomate aux vermicelles Chipolatas Carottes vichy Saint Paulin Fruit	Vendredi 15 mars Duo de saucissons Filet de poisson frais sauce aurore Chou fleur Brie Fruit
Lundi 18 mars Betteraves râpées vinaigrette à l'orange Quiche au fromage Haricots verts* Mousse chocolat ^{AB}	Mardi 19 mars Tarte à l'emmental Grillade de porc Gratin d'épinards béchamel Fruit	Jeudi 21 mars Chou chinois,herbes fines,oignons frits Cuisse de poulet Riz ^{AB} aux petits pois Emmental Fruit	Vendredi 22 mars Salade d'agrumes Poisson frais Tagliatelles Fromage blanc sucré ^{AB}
Lundi 25 mars Raïta de carottes Blanquette de dinde Couscous Tomme des Charentes ^{AB} Flan vanille	Mardi 26 mars Mâche avec tartine chèvre tomate basilic ^{AB} Pâté de pommes de terre Cantal Fruit	Jeudi 28 mars Œuf mimosa ^{AB} Rôti de bœuf Poêlée de légumes Cake citron	Vendredi 29 mars Carottes céleri rapés Sauté de porc Haricots blancs ^{AB} Yaourt de chèvre sucré ^{AB}
Lundi 01 avril Lentilles et feta vinaigrette Omelette ^{AB} Carottes persillées Pomme cuite	Mardi 02 avril Pizza Sauté d'agneau au romarin Carottes navets flageolets Chèvre bûche ^{AB} Fruit	Jeudi 04 avril Pamplemousse Croque-Monsieur jambon Salade verte Crème de mangue	Vendredi 05 avril Betteraves cuites avec pommes Curry de poisson Riz basmati ^{AB} Yaourt aromatisé noix de coco ^{AB}

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 Sers 16.
Nous avons 2 fournisseurs de viande Boucherie Martinet Sers et Maison Lapierre Dignac/ Le poisson Focean La Rochelle en fonction de la criée de la semaine .Les légumes Bio sont fournis par Les Jardins du Trèfle
Ces informations ne sont pas contractuelles, les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement .Information sur risques de produits allergènes au 0545605302