



Restaurant scolaire de la ville de Donzenac

Menus du 4 mars au 26 avril 2024



Lundi de Pâques

Repas de Pâques

lundi 4 mars	mardi 5 mars	mercredi 6 mars	jeudi 7 mars	vendredi 8 mars
SALADE D'AGRUMES	SAUCISSON A LAIL	MACÉDOINE	CHOU BLANC AUX POMMES BIO	CAROTTES RAPEES
RISOTTO A LA CAROTTE	POULET A LA MEXICAINE	OMELETTE NATURE	POISSON LABEL MEUNIÈRE	SAUCISSE DE TOULOUSE SAUCE AU THYM
CHOU-FLEUR RÔTI AU FOUR	COEUR DE BLÉ	HARICOTS VERTS A LAIL	PENNE BIO	PURÉE DE BUTTERNUT
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE BIO	SUISSES NATURE
COMPOTE LABEL	FRUIT DE SAISON	MARBRÉ	FROMAGE BLANC BIO AU COULIS	COUPE BANANE LABEL CHOCOLAT AMANDES

lundi 1 avril	mardi 2 avril	mercredi 3 avril	jeudi 4 avril	vendredi 5 avril
	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	CRÊPE AUX CHAMPIGNONS	RADIS ET BEURRE	SALADE VERTE, LARDONS, OEUF DUR ET CHEVRE
	TARTIFLETTE	BOEUF LABEL BOURGUIGNON	POISSON PANE LABEL SAUCE CITRONNÉE	POULET RÔTI
	SALADE VERTE	BUTTERNUT RÔTI	COEUR DE BLÉ	BROCOLI
	SUISSE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	COMPOTE	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS CHOCOLAT	GÂTEAU DE PÂQUES AU CHOCOLAT

Repas Oriental

lundi 11 mars	mardi 12 mars	mercredi 13 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
RADIS CROQUE SEL	TOAST AU FROMAGE	CELERI REMOULADE	SALADE MAROCAINE (olives, tomates, concombres)	CHOU ROUGE RAPÉ
ROTI DE PORC	NUGGETS DE POISSON LABEL	CROQUE AUX LEGUMES	TAJINE DE POULET	LASAGNE BOLOGNAISE
BOULGOUR	POËLÉE MARAÎCHÈRE	SALADE VERTE	LEGUMES TAJINE / SEMOULE	SALADE VERTE
FROMAGE	YAOURT LABEL NATURE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	GÂTEAU AUX AMANDES ET AU MIEL	CREME DESSERT VANILLE

lundi 8 avril	mardi 9 avril	mercredi 10 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
SALADE VERTE A LA MIMOLETTE	SALADE DE RIZ BIO	SALAMI ET CORNICHONS	POMELO ET SUCRE	CAROTTES RÂPÉES
TAJINE DE POULET AUX ABRICOTS	POISSON LABEL SAUCE NAPOLITAINE	HACHIS PARMENTIER	PIZZA AU FROMAGE	SAUTÉ DE PORC
DUO DE CAROTTES ET NAVETS AU MIEL	ÉPINARDS BÉCHAMEL BIO	SALADE VERTE	SALADE VERTE	RIZ LABEL AUX PETITS LEGUMES
FROMAGE BLANC	FROMAGE BIO	FROMAGE	YAOURT LABEL	FROMAGE
CRÊPES AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	POMME LABEL AU FOUR	CRÈME À LA VANILLE

Vacances scolaires

lundi 18 mars	mardi 19 mars	mercredi 20 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
SALADE COMPOSÉE AUX LARDONS	TABOULE BIO	FRIAND AU FROMAGE	SALADE D'ENDIVE AU MAIS	CAROTTES RAPEES
POULET AUX ÉPICES	POISSON LABEL À LA BORDELAISE	SAUTÉ DE PORC A LA MOUTARDE	POISSON DU MARCHÉ LABEL SAUCE AURORE	OMELETTE AU FROMAGE
POMMES NOISETTES	GRATIN D'ÉPINARDS BIO	PETITS-POIS	RIZ LABEL	HARICOTS VERTS
FROMAGE	FROMAGE BIO	YAOURT NATURE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE POMME POIRE LABEL	CREME DESSERT CHOCOLAT	TARTE AUX POMMES LABEL

lundi 15 avril	mardi 16 avril	mercredi 17 avril	jeudi 18 avril	vendredi 19 avril
SURIMI MAYONNAISE	COURGETTES RAPEES VINAIGRETTE	TOAST AU CHEVRE BIO	MACÉDOINE AUX OEUFS DURS	SALADE DE PERLES
FILET DE DINDE SAUCE CRÈME	BOLOGNAISE DE LENTILLES CORAIL	JAMBON GRILLÉ BIO	BRANDADE DE POISSON LABEL	STEAK HACHÉ DE VEAU
HARICOTS BEURRE	TORTIS	GRATIN DE COURGETTES BIO	SALADE VERTE	PETITS POIS
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE BLANC BIO	FROMAGE	FROMAGE
TARTE À L'ABRICOT	PÊCHES AU SIROP	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	ÎLE FLOTTANTE

Vacances scolaires

lundi 25 mars	mardi 26 mars	mercredi 27 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
CONCOMBRES A LA BULGARE	MACÉDOINE	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE AUX NOIX ET CROÛTONS	SAUCISSON A LAIL
JAMBALAYA DE POULET	PÂTES	BRUSHETTA TOMATES ET MOZZARELLA	CALAMAR A LA ROMAINE	BLANQUETTE DE VEAU AUX CAROTTES ET CHAMPIGNONS
SEMOULE	À LA BOLOGNAISE	SALADE VERTE	GRATIN DE BLETTE	RIZ LABEL
FROMAGE	FROMAGE	SUISSES NATURE	FROMAGE	FROMAGE
LIEGEOIS	ÎLE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON	POMME LABEL CARAMELISÉE	SALADE DE FRUITS

lundi 22 avril	mardi 23 avril	mercredi 24 avril	jeudi 25 avril	vendredi 26 avril
CONCOMBRES VINAIGRETTE	FRIAND AU FROMAGE	OEUF MIMOSA	RADIS ROSE ET BEURRE	CAROTTES RAPEES AU CITRON
CHIPOLATAS	FILET DE COLIN LABEL A LA CIBOULETTE	PÂTES	COUSCOUS POULET	QUICHE AUX LÉGUMES
HARICOT VERT A LAIL	ÉPINARDS A LA CRÈME	À LA BOLOGNAISE	SEMOULE	SALADE VERTE
FROMAGE	YAOURT	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
COOKIE	FRUIT DE SAISON	COUPE DE FRAISES	LIEGEOIS CHOCOLAT	POMME LABEL AU FOUR

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.

Les produits identifiés avec un logo "LABEL" sont des produits BIO ou SIQO (Label Rouge, Nouvelle Aquitaine, HVE, IGP, MSC, AOP, AOC, autres).

Certains produits labellisés sont également d'origine locale.

100% de la viande est d'origine française.

- Végétarien
- Repas à thème
- BIO
- Menu des élèves

