



Restaurant scolaire de la ville de Donzenac

Menus du 29 avril au 5 juillet 2024



Fête du travail

Grèce

lundi 29 avril	mardi 30 avril	mercredi 1 mai	jeudi 2 mai	vendredi 3 mai
SALADE DE POMME DE TERRE	RADIS ROSES ET BEURRE		SAUCISSON SEC ET CORNICHONS	SALADE GRECQUE
POISSON LABEL SAUCE AUX AGRUMES	CHILI SIN CARNE		POULET AU PESTO	MOUSSAKA
GRATIN DE POIREAUX À LA BÉCHAMEL	RIZ LABEL		COQUILLETES	(BOEUF ET AUBERGINE)
FROMAGE	FROMAGE BLANC		FROMAGE	FROMAGE
SALADE DE FRUITS	COMPOTE LABEL		FRUIT DE SAISON	MILOPITA (gâteau aux pommes LABEL)

Victoire 1945

Ascension

lundi 6 mai	mardi 7 mai	mercredi 8 mai	jeudi 9 mai	vendredi 10 mai
BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE BIO	SALADE TOMATE MOZZARELLA			
SAUTE DE PORC À LA MOUTARDE BIO	OMELETTE NATURE			
SEMOULE BIO	POËLÉE DE COURGETTES AUX HERBES			
FROMAGE BIO	FROMAGE			
FRUIT DE SAISON BIO	BEIGNET CHOCOLAT			

lundi 3 juin	mardi 4 juin	mercredi 5 juin	jeudi 6 juin	vendredi 7 juin
SALADE DE BLE AU MAIS	TOMATES VINAIGRETTE	FRIAND AU FROMAGE	MELON	TABOULÉ BIO
OMELETTE FROMAGERE	QUICHE LORRAINE	FRICASSEE DE POISSON LABEL GRATINE	GRATIN DE PÂTES ET COURGETTES	SAUTE DE BOEUF BIO À LA TOMATE
PETITS POIS AUX CAROTTES	SALADE VERTE	TOMATE PROVENCALE	SALADE VERTE	POËLÉE PROVENCALE BIO
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	SUISSES BIO
FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME LABEL ABRICOT	FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT	CLAFOUTIS PÊCHE BIO

lundi 10 juin	mardi 11 juin	mercredi 12 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
SALADE DE PÂTES	RADIS ROSE ET BEURRE	SAUCISSON SEC ET CORNICHONS	MELON	TOAST AU CHEVRE
ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE	PÂTÉ DE POMMES DE TERRE	COURGETTES FARCIES	PAELLA	CALAMAR A LA ROMAINE
CAROTTES BRAISÉES	SALADE VERTE	SEMOULE	(RIZ LABEL)	HARICOTS PLATS
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	YAOURT LABEL
PANNA COTTA COULIS DE FRUITS ROUGES	COMPOTE	FRUIT DE SAISON	GLACE	SALADE DE FRUITS

lundi 13 mai	mardi 14 mai	mercredi 15 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
RADIS ROSES ET BEURRE	HOUMOUS ET TOAST	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ LABEL	CONCOMBRES VINAIGRETTE
SAUTE DE POULET AU CURRY	STEAK HACHÉ SAUCE AU POIVRE	PÂTES	NUGGETS DE POISSON LABEL	CROQUE MONSIEUR
LENTILLES CUISINÉES	EPINARDS BÉCHAMEL	À LA BOLOGNAISE DE LENTILLES CORAIL	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	SALADE VERTE
FROMAGE	SUISSES	FROMAGE	FROMAGE	YAOURT LABEL
COMPOTE LABEL	FRAISES AU SUCRE	FROMAGE BLANC À LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON	CRÈME CARAMEL

lundi 17 juin	mardi 18 juin	mercredi 19 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
CREPE AU FROMAGE	MELON BIO	SALADE MEXICAINE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE DE TOMATE AU BASILIC
TAJINE AUX FALAFELS	SAUTE DE BOEUF LABEL AUX CAROTTES BIO	TOMATES FARCIES	POISSON LABEL SAUCE CITRON	SAUTÉ DE DINDE À LA MOUTARDE
LEGUMES DU TAJINE	PÂTES BIO	SUR LIT DE RIZ LABEL	HARICOTS VERTS A L'AIL	PURÉE DE POMMES DE TERRE
SUISSES	FROMAGE BIO	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT BIO	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX PRUNES	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP

Lundi de Pentecôte

lundi 20 mai	mardi 21 mai	mercredi 22 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
	SALADE DE HARICOTS VERTS À LA NIÇOISE	SALADE CLUB AU MAIS	SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE BIO	PASTEQUE
	MAC AND CHEESE	POISSON LABEL SAUCE ANETH	COUSCOUS AU POULET BIO	SAUTE DE BOEUF LABEL AUX OLIVES
	SALADE VERTE	POËLÉE DE LÉGUMES DE SAISON	SEMOULE BIO	COURGETTES BRAISÉES
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE BIO	FROMAGE BLANC
	FRUIT DE SAISON	RIZ AU LAIT	FRUIT DE SAISON BIO	TARTE À L'ABRICOT

lundi 24 juin	mardi 25 juin	mercredi 26 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE	PATE DE CAMPAGNE	SALADE DE PERLES	MELON
PÂTES À LA BOLOGNAISE	OMELETTE AUX FINES HERBES	ÉMINCÉ DE POULET SAUCE SUPRÊME	POISSON LABEL PANÉ	CHIPOLATA GRILLÉE
	PETITS POIS	LENTILLES AUX CAROTTES	ÉPINARDS	PURÉE DE POMME DE TERRE
FROMAGE	FROMAGE	FAISSELLE	FROMAGE	YAOURT NATURE ET SUCRE
COMPOTE LABEL	COUPE DE FRAISES	FRUIT DE SAISON	ÎLE FLOTTANTE	TARTE AUX POMMES LABEL

Vacances

lundi 27 mai	mardi 28 mai	mercredi 29 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
MELON	CROISSON DUBARRY	CAROTTES RÂPÉES AU CITRON	CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE	ROSETTE ET CORNICHONS
PIZZA TOMATE MOZZARELLA	SAUTÉ DE POULET AU PAPRIKA	HACHIS PARMENTIER	JAMBON	POISSON LABEL SAUCE FRUITS DE MER
SALADE VERTE	PIPERADE	SALADE VERTE	HARICOTS BEURRE	PÂTES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	YAOURT LABEL
GLACE	FRUIT DE SAISON	POMME LABEL AU FOUR À LA CONFITURE	GÂTEAU À LA BANANE LABEL	SALADE DE FRUITS

lundi 1 juillet	mardi 2 juillet	mercredi 3 juillet	jeudi 4 juillet	vendredi 5 juillet
RADIS ROSES ET BEURRE	MELON BIO	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SURIMI	TOMATES VINAIGRETTE
ROTI DE PORC SAUCE BARBECUE TOMATES PROVENCALES	QUICHE AUX LÉGUMES BIO	SAUCISSE DE TOULOUSE	POULET ROTI	BEIGNET DE POISSON LABEL
FROMAGE	SALADE VERTE BIO	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES (dont pdt)	BLÉ	LÉGUMES DU SOLEIL
FROMAGE	FROMAGE BIO	FROMAGE	FROMAGE	YAOURT LABEL
COOKIE	COMPOTE BIO	SEMOULE AU LAIT	PASTEQUE	CÔNE DE GLACE

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
- Menu des élèves
- BIO



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.