



Restaurant scolaire de la ville de Donzenac

Menus du 1er septembre au 4 novembre 2022



lundi 29 août	mardi 30 août	mercredi 31 août	jeudi 1 septembre	vendredi 2 septembre
			Betteraves rouges BIO vinaigrette	Toast au chèvre
			Pâtes BIO à la bolognaise BIO	Poisson MSC à l'andalouse
				Haricots plats
			Yaourt BIO	Fromage
			Fruit de saison BIO	Riz au lait

lundi 5 septembre	mardi 6 septembre	mercredi 7 septembre	jeudi 8 septembre	vendredi 9 septembre
Radis roses au beurre	Crêpe fourrée au fromage	Carottes râpées	Melon	Salade de pâtes
Couscous aux boulettes d'agneau	Aiguillette de poulet à la mexicaine	Steak haché de boeuf VBF	Pizza aux légumes d'été	Poisson MSC sauce au basilic
Semoule	Ratatouille	Pommes de terre BIO LOCALES vapeur	Salade verte	Purée de carotte
Fromage	Fromage	Petits suisses	Fromage AOP	Fromage blanc au spéculoos
Île flottante	Banane BIO	Compote de pommes BIO LOCALES	Glace	Fruit de saison

Repas Irlandais

lundi 12 septembre	mardi 13 septembre	mercredi 14 septembre	jeudi 15 septembre	vendredi 16 septembre
Concombres vinaigrette	Toast au chèvre	Tomates au basilic	Salade de haddock MSC	Melon
Blanc de poulet rôti LABEL ROUGE	Omelette au fromage	Poisson MSC meunière et citron	Irish stew (potée au boeuf LABEL)	Croque Monsieur
Pommes noisette	Ratatouille	Pâtes	aux pommes de terre BIO LOCALES et carottes	Salade verte
Fromage	Yaourt BIO LOCAL	Petits suisses	Fromage	Fromage
Crème glacée	Banane BIO	Compote de pommes BIO LOCALES	Cheesecake	Panna cotta au coulis de fruits rouges

lundi 19 septembre	mardi 20 septembre	mercredi 21 septembre	jeudi 22 septembre	vendredi 23 septembre
Salade de pâtes	Carottes râpées vinaigrette	Taboulé	Betteraves rouges BIO	Saucisson sec et cornichons
Galette de quinoa à la provençale	Chipolatas grillées	Escalope de volaille à la crème	Pâtes BIO	Poisson MSC sauce aux agrumes
Poêlée de courgettes	Lentilles	Haricots verts	à la bolognaise BIO	Carottes vichy
Yaourt BIO LOCAL	Fromage	Fromage blanc et biscuit	Fromage BIO	Fromage
Fruit de saison	Pêches au sirop	Fruit de saison	Crème dessert BIO	Gâteau au chocolat et crème anglaise

Rencontres du Goût : Fait Maison Fait Région, des Producteurs aux Chefs

lundi 26 septembre	mardi 27 septembre	mercredi 28 septembre	jeudi 29 septembre	vendredi 30 septembre
Melon	Muffin chèvre au tétragone	Concombres à la crème	Radis roses au beurre	Macédoine mayonnaise
Hachis parmentier (boeuf VBF)	Poulet à la moutarde	Echine de porc farcie aux oignons mielleux, crème de chèvre	Poisson MSC meunière et citron	Tajine de légumes et pois chiches
Salade verte	Butternut rôti	Pommes de terre BIO LOCALES	Epinards à la crème	Semoule
Fromage	Fromage	Petits suisses	Fromage	Fromage
Mousse au chocolat	Banane BIO	Compote de pommes BIO LOCALES	Pressé de pommes BIO LOCALES caramélisées	Fruit de saison

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.

Rencontres du Goût : Fait Maison Fait Région, des Producteurs aux Chefs

lundi 3 octobre	mardi 4 octobre	mercredi 5 octobre	jeudi 6 octobre	vendredi 7 octobre
Feuilleté au potiron et chorizo	Carottes râpées	Laitue mimolette croûtons	Salade de haricots verts	Salade de perles
Sauté de dinde	Sauté de boeuf LABEL (viande limousine)	Jambon grillé	Oeuf mollet pané	Poisson MSC sauce aux agrumes
Gratin de poireau	Pommes de terre BIO LOCALES vapeur	Courgettes à la tomate	Risotto de Manslois (riz IGP) et julienne de légumes	Purée de carotte
Fromage	Fromage AOP	Fromage	Fromage blanc	Fromage
Salade de fruits frais	Béllifontain Croquant	Tarte aux carottes et aux raisins secs	Fruit de saison	Compote de pommes BIO LOCALES et poires

lundi 10 octobre	mardi 11 octobre	mercredi 12 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre
Betteraves rouges au maïs	Taboulé	Pâté de campagne	Céleri râpé rémoulade	Pomelo au sucre
Paupiette de veau chasseur	Emincé de dinde citron basilic	Pavé de poisson MSC à la bordelaise	Sauté de boeuf LABEL aux oignons caramélisés	Omelette aux pommes de terre BIO LOCALES
Blé	Gratin de courge	Pâtes	Poêlée de carottes	Salade verte
Petits suisses	Fromage	Yaourt HVE LOCAL	Fromage	Fromage
Fruit de saison	Ananas au sirop	Fruit de saison	Cookies	Mousse au chocolat

lundi 17 octobre	mardi 18 octobre	mercredi 19 octobre	jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre
Surimi mayonnaise	Salade de pois chiches	Toast au chèvre chaud	Chou râpé BIO en salade	Macédoine aux œufs durs
Rôti de porc	Lasagnes végétariennes	Boulettes de boeuf (VBF) à la napolitaine	Sauté de poulet BIO aux herbes	Moules
Petits pois	Haricots beurre	Gratin de courgettes	Pâtes BIO	Pommes BIO LOCALES rissolées
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage BIO	Fromage local HVE LOCAL
Tarte au citron	Île flottante	Fruit de saison	Compote BIO	Fruit de saison

Vacances de la Toussaint

lundi 24 octobre	mardi 25 octobre	mercredi 26 octobre	jeudi 27 octobre	vendredi 28 octobre
Friand	Concombres vinaigrette	Pomelo au sucre	Salade de pâtes	Carottes râpées
Escalope de volaille à la tomate	Quiche poireau emmental	Petit salé	Boeuf LABEL bourguignon (viande limousine)	Brandade de poisson MSC
Purée de potiron	Salade verte	Lentilles	Chou-fleur béchamel	Salade verte
Fromage	Fromage	Yaourt	Petits suisses	Fromage
Fruit de saison	Liégeois à la vanille	Poires au sirop	Fruit de saison	Flan nappé au caramel

Toussaint

lundi 31 octobre	mardi 1 novembre	mercredi 2 novembre	jeudi 3 novembre	vendredi 4 novembre
Salade de blé		Tartinade thon fromage frais	Coleslaw (chou, carotte râpés)	Laitue aux œufs durs, croûtons et fromage
Saucisse de Toulouse grillée		Cordon bleu	Pâtes	Poisson MSC sauce oselle
Haricots verts		Jardinière de légumes	à la bolognaise (VBF)	Epinards
Fromage blanc		Petits suisses	Fromage	Fromage AOP
Fruit de saison		Fruit de saison	Compote de pommes BIO LOCALES	Crêpes au chocolat

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



Ad Restauration, S.A.S au Capital de 10 000 000,00 € - RCS Limousin - 477 511 010 - Siège social : 388 rue du Général de Gaulle - 49100 Marçay (France)