



Restaurant scolaire de la ville de Donzenac

Menus du 24 avril au 7 juillet 2023



Lundi de Pentecôte

lundi 24 avril	mardi 25 avril	mercredi 26 avril	jeudi 27 avril	vendredi 28 avril
FRIAND AU FROMAGE	OEUF MIMOSA	CONCOMBRES VINAIGRETTE	RADIS ROSE ET BEURRE	CAROTTES RAPEES AU CITRON
FILET DE COLIN LABEL A LA CIBOULETTE	PÂTES	CHIPOLATAS	POULET AUX ÉPICES	PIZZA AUX LÉGUMES
EPINARDS A LA CREME	À LA BOLOGNAISE	HARICOT VERT A L'AIL	SEMOULE	SALADE VERTE
YAOURT	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	COUPE DE FRAISES	COOKIE	LIEGEOIS CHOCOLAT	POMME LABEL AU FOUR À LA CONFITURE

Fête du travail

lundi 1 mai	mardi 2 mai	mercredi 3 mai	jeudi 4 mai	vendredi 5 mai
	RADIS ROSE	SALADE COMPOSÉE À LA TOMATE ET OEUF	SALADE DE PÂTES	SAUCISSON SEC ET CORNICIONS
	LASAGNES AUX LEGUMES	CHILI SIN CARNE	POISSON LABEL SAUCE AUX AGRUMES	HACHIS PARMENTIER
	MIMOLETTE	RIZ LABEL	GRATIN DE POIREAUX À LA BÉCHAMEL	SALADE VERTE
	ÎLE FLOTTANTE	FROMAGE BLANC	FROMAGE	FROMAGE
		COMPOTE	SALADE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON

Victoire 1945

lundi 8 mai	mardi 9 mai	mercredi 10 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
	BETTERAVE VINAIGRETTE	SALADE TOMATE MOZZARELLA	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ LABEL ET POIVRONS
	SAUTE DE PORC À LA MOUTARDE	OMELETTE NATURE	MAC AND CHEESE	NUGGETS DE POISSON LABEL
	SEMOULE	POÊLÉE DE COURGETTES AUX HERBES	CAROTTES BRAISÉES	HARICOTS BEURRE PERSILLES
	FROMAGE	FROMAGE	YAOURT LOCAL	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON	BEIGNET CHOCOLAT	CRÈME CARAMEL	FRUIT DE SAISON

Ascension

lundi 15 mai	mardi 16 mai	mercredi 17 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
RADIS BEURRE	HOUMOUS ET SES TOASTS	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE		
SAUTE DE POULET AU CURRY	STEAK HACHÉ SAUCE AU POIVRE	PÂTES		
BLÉ	EPINARDS BÉCHAMEL	À LA BOLOGNAISE DE LENTILLES CORAIL		
FROMAGE	YAOURT	FROMAGE		
COMPOTE	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC À LA CONFITURE		

Mexique

lundi 22 mai	mardi 23 mai	mercredi 24 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
MELON	SALADE COMPOSÉE À L'AVOCAT	SALADE DE HARICOTS VERTS À LA NICOISE	SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE	CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE
PAELLA VEGETARIENNE	FAJITAS AU POULET ET LÉGUMES	CROQUE MONSIEUR	SAUTE DE BOEUF LABEL AUX OLIVES COURGETTES BRAISÉES	POISSON LABEL SAUCE ANETH
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	YAOURT	FROMAGE
COMPOTE	RIZ AU LAIT DE COCO ET CITRON VERT	FRUIT DE SAISON	TARTE À LABRICOT	SEMOULE AU LAIT

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.

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.



lundi 29 mai	mardi 30 mai	mercredi 31 mai	jeudi 1 juin	vendredi 2 juin
	MELON	CAROTTES RAPEES AU CITRON	PASTEQUE	ROSETTE ET CORNICIONS
	PIZZA TOMATE MOZZARELLA	HACHIS PARMENTIER	JAMBON	CARBONARA DE SAUMON LABEL
	SALADE VERTE	SALADE VERTE	HARICOTS BEURRE PERSILLES	PÂTES
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	YAOURT LABEL
	GLACE	POMME LABEL AU FOUR À LA CONFITURE	GÂTEAU DU CHEF	SALADE DE FRUITS

lundi 5 juin	mardi 6 juin	mercredi 7 juin	jeudi 8 juin	vendredi 9 juin
SALADE DE BLE AU MAIS	TOMATES VINAIGRETTE	FRIAND AU FROMAGE	MELON	TABOULÉ
OMELETTE FROMAGERE	QUICHE LORRAINE	FRICASSEE DE POISSON LABEL GRATINE TOMATE PROVENCALE	GRATIN DE PÂTES ET COURGETTES	SAUTE DE BOEUF LABEL AUX POIVRONS
PETITS POIS AUX OIGNONS	SALADE VERTE	FROMAGE	SALADE VERTE	RATATOUILLE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	PETIT SUISSE
FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME LABEL ABRICOT	FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT	CLAFOUTIS PECHE

Italie

lundi 12 juin	mardi 13 juin	mercredi 14 juin	jeudi 15 juin	vendredi 16 juin
BRUSCHETTA AU CHORIZO ET POIVRONS	RADIS ROSE ET BEURRE	SAUCISSON SEC ET CORNICIONS	TOAST AU CHEVRE	MELON
ESCALOPE DE DINDE À LA MILANAISE	PÂTE DE POMMES DE TERRE	COURGETTES FARCIES	CALAMAR À LA ROMAINE	PÂTES
GRATIN D'AUBERGINES PARMESANES	SALADE VERTE	RIZ LABEL	HARICOTS PLATS	À LA BOLOGNAISE DE LENTILLES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	YAOURT LABEL	FROMAGE
PANNA COTTA COULIS DE FRUITS ROUGES	COMPOTE POMME LABEL RHUBARBE	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS	GLACE

lundi 19 juin	mardi 20 juin	mercredi 21 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin
CREPE AU FROMAGE	MELON	SALADE MEXICAINE	SALADE DE TOMATE AU BASILIC	CONCOMBRE VINAIGRETTE
TAJINE AUX FALAFELS	SAUTE DE BOEUF LABEL AUX CAROTTES	TOMATES FARCIES	SAUTE DE DINDE À LA MOUTARDE	POISSON LABEL SAUCE CITRON
LEGUMES DU TAJINE	COEUR DE BLE	SUR LIT DE SEMOULE	POMMES DE TERRE SAUTÉES	HARICOTS VERTS A L'AIL
PETIT SUISSE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	FLAN CARAMEL	FRUIT DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	TARTE AUX POMMES

lundi 26 juin	mardi 27 juin	mercredi 28 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 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 LENTILLES AUX CAROTTES	POISSON PANÉ	RISOTTO DE POISSON LABEL ET CREVETTE
SALADE VERTE	PETITS POIS	FROMAGE	ÉPINARDS	FROMAGE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	YAOURT	FROMAGE
COMPOTE	COUPE DE FRAISES	FRUIT DE SAISON	PÊCHE OU NECTARINE	LIEGEOIS VANILLE

Vacances

lundi 3 juillet	mardi 4 juillet	mercredi 5 juillet	jeudi 6 juillet	vendredi 7 juillet
RADIS BEURRE	MELON	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SURIMI	TOMATES VINAIGRETTE
ROTI DE PORC SAUCE BARBECUE	CHAKCHOUKA AUX OEUFS	SAUCISSE DE TOULOUSE	CUISSE DE POULET ROTIE AUX HERBES	BEIGNET DE POISSON LABEL
TOMATES PROVENCALES	PÂTES	POÊLÉE FORESTIÈRE (haricots verts, champignons, pat)	BOULGOUR	LÉGUMES DU SOLEIL
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	YAOURT
COOKIE	COMPOTE	FROMAGE BLANC LABEL AU BISCUIT	PASTEQUE	CONE DE GLACE