



# Restaurant scolaire de la ville de Donzenac

## Menus du 7 novembre au 30 décembre 2022



### Armistice

lundi 7 novembre	mardi 8 novembre	mercredi 9 novembre	jeudi 10 novembre	vendredi 11 novembre
Croisillon au fromage	Œufs durs mayonnaise	Céleri râpé rémoulade	Salade de pâtes	
Côte de porc	Lasagne aux légumes	Escalope de volaille aux herbes	Poisson MSC pané et citron	
Petits pois aux carottes	Salade verte	Gratin de courge	Haricots verts	
Fromage	Fromage	Fromage BIO	Fromage blanc	
Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Semoule au lait	Fruit de saison	

lundi 5 décembre	mardi 6 décembre	mercredi 7 décembre	jeudi 8 décembre	vendredi 9 décembre
Salade de riz IGP	Potage de légumes	Oeuf dur mayonnaise	Coleslaw	Salade de pâtes BIO
Estouffade de boeuf LABEL à la Provençale	Quiche poireau chèvre miel	Steak haché de veau grillé	Brandade de poisson MSC	Escalope de dinde LABEL ROUGE à la normande
Carottes vichy	Salade verte locale	Brocolis béchamel	Salade verte	Haricots verts BIO
Yaourt BIO	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage blanc BIO et biscuit
Fruit de saison	Panna cotta au coulis de fruits rouges	Cookies	Pomme LOCALE cuite à la cannelle	Fruit de saison BIO

### Repas Chinois

lundi 14 novembre	mardi 15 novembre	mercredi 16 novembre	jeudi 17 novembre	vendredi 18 novembre
Salade de blé	Potage de légumes	Pâté de campagne et cornichons	Salade verte aux croûtons et fromage	Salade de pousses de soja aux crevettes
Poulet LABEL ROUGE rôti	Rosbeef LABEL	Poisson MSC meunière et citron	Couscous végétarien aux pois chiches	Sauté de porc caramel gingembre
Poêlée de carottes	Pommes rissolées	Chou fleur à la béchamel	Semoule et légumes couscous	Nouilles sautées aux petits légumes
Fromage	Fromage	Petits suisses	Fromage	Fromage
Compotée de pomme HVE au spéculoos	Fruit de saison	Fruit de saison	Flan nappé au caramel	Crème coco

lundi 12 décembre	mardi 13 décembre	mercredi 14 décembre	jeudi 15 décembre	vendredi 16 décembre
Salade d'endives et croûtons	Salade (avocat, croûtons, tomate, salade)	Céleri rémoulade	Pomelo au sucre	
Poisson MSC pané et citron	Daube de bœuf LABEL	Pizza au jambon	Galette panée de blé fromage épinard	
Riz IGP	Courge rôtie au paprika	Salade verte	Petits pois	
Fromage	Fromage	Yaourt BIO	Fromage	
Fruit de saison	Banane BIO au chocolat	Cocktail de fruits au sirop	Tarte aux pommes BIO LOCALES	

### Repas de Noël

lundi 21 novembre	mardi 22 novembre	mercredi 23 novembre	jeudi 24 novembre	vendredi 25 novembre
Saucisson sec et cornichons	Carottes râpées vinaigrette	Toast thon fromage frais	Betteraves rouges BIO vinaigrette	Salade de pommes de terre
Sauté de dinde à la tomate	Pizza au fromage	Endives roulées au jambon (béchamel)	Pâtes BIO	Poisson MSC crème à l'aneth
Epinards en gratin	Salade verte		à la bolognaise BIO	Haricots beurre au persil
Fromage	Fromage blanc	Fromage	Yaourt BIO	Fromage AOP
Gâteau au chocolat	Ananas au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Semoule au lait

lundi 19 décembre	mardi 20 décembre	mercredi 21 décembre	jeudi 22 décembre	vendredi 23 décembre
Crêpe fromage	Carottes râpées vinaigrette	Salade verte thon, mais	Betteraves rouges vinaigrette	Taboulé
Rosbeef LABEL	Saucisse de Toulouse	Poulet à la mexicaine	Paupiette de veau	Poisson MSC crème citronnée
Chou-fleur béchamel	Lentilles	Fondue de poireau	Pâtes BIO	Purée pomme de terre et carotte
Fromage	Fromage AOP	Fromage	Petits suisses	Fromage
Fruit de saison	Liégeois à la vanille	Semoule au lait	Fruit de saison	Compote de pomme LOCALE

lundi 28 novembre	mardi 29 novembre	mercredi 30 novembre	jeudi 1 décembre	vendredi 2 décembre
Céleri râpé rémoulade	Soupe de légumes aux vermicelles	Pomelo au sucre	Salade d'endives aux pommes et croûtons	Taboulé
Croque Monsieur	Omelette au fromage	Poulet au curry	Bœuf bourguignon LABEL aux carottes	Poisson MSC à la tomate
Salade verte	Purée potiron pomme de terre	Riz IGP	Pâtes	Chou-fleur
Fromage	Petits suisses	Yaourt	Fromage	Fromage
Liégeois vanille	Fruit de saison	Compote de pommes	Mousse au chocolat	Banane BIO

lundi 26 décembre	mardi 27 décembre	mercredi 28 décembre	jeudi 29 décembre	vendredi 30 décembre
Potage de légumes	Salade de perles	Rillettes de porc et cornichons	Salade de chou aux lardons	Endives en salade
Pâtes BIO	Filet de dinde au lait de coco	Hachis parmentier (VBF)	Cordon bleu	Poisson MSC sauce tomate
à la carbonara	Gratin de courge	Salade verte	Brocolis	Riz IGP pilaf
Fromage blanc	Fromage	Yaourt	Fromage	Fromage
Fruit de saison	Poires au sirop	Fruit de saison	Crêpe au sucre	Flan caramel

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.

