



# Restaurant scolaire de la ville de Donzenac

## Menus du 20 février au 21 avril 2023



### Fêtons Mardi Gras

lundi 20 février	mardi 21 février	mercredi 22 février	jeudi 23 février	vendredi 24 février
CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	HOUMOUS	SALADE DE PERLES	COLESLAW	CELERI REMOULADE BIO
ROTI DE PORC SAUCE CHARCUTIERE	OMELETTE AUX FINES HERBES	BOULETTES DE BOEUF VBF SAUCE NAPOLITAINE	MAC AND CHEESE	FILET DE COLIN MSC SAUCE CREME
POMMES DE TERRE ROTIE AU THYM	GRATIN DE POIREAUX	PETITS POIS AUX OIGNONS	CAROTTES BRAISEES	BOULGOUR BIO
FROMAGE	YAOURT BIO NATURE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE BIO
FRUIT DE SAISON	BEIGNET	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS	COMPOTE POMME BIO LOCALES BANANE BIO

lundi 27 mars	mardi 28 mars	mercredi 29 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
CONCOMBRES A LA BULGARE	RADIS ROSE ET BEURRE	SAUCISSON A L'AIL	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE MACHE ET CROÛTONS
CUISSE DE POULET ROTIE AUX HERBES ET SON JUS	CHIPOLATAS	BRUSHETTA TOMATES ET MOZZARELLA	BOLOGNAISE DE LENTILLES CORAIL	CALAMAR A LA ROMAINE
SEMOULE	HARICOTS PLATS	SALADE VERTE	TORTIS	GRATIN DE BLETTES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
LIEGEOIS VANILLE	TARTE A LA RHUBARBE	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS	POMME BIO LOCALE CARAMELISEE

### Repas de Pâques

lundi 27 février	mardi 28 février	mercredi 1 mars	jeudi 2 mars	vendredi 3 mars
BETTERAVES ROUGES	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	ROSETTE ET CORNICHON	VELOUTE DE LÉGUMES	SALADE DE HARICOTS VERTS
JAMBON BLANC LAQUÉ AU MIEL	PILON DE POULET MARINÉ	STEAK HACHÉ VBF SAUCE AU POIVRE	QUICHE AU FROMAGE	GRATIN DE POISSON MSC
LENTILLES A LA MAROCAINE	SEMOULE	POMMES BOULANGERES	SALADE VERTE	SUR LIT D'EPINARDS
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	SUISSES	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	YAOURT BIO	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	GATEAU GRAND-MERE AUX POMMES

lundi 3 avril	mardi 4 avril	mercredi 5 avril	jeudi 6 avril	vendredi 7 avril
SALADE MEXICAINE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	CREPE AUX CHAMIGNONS	RADIS ET BEURRE	SALADE VERTE, LARDONS, OEUF DUR ET CHEVRE
PIZZA AU FROMAGE	SAUCISSE DE TOULOUSE SAUCE AU THYM	BOEUF LABEL BOURGUIGNON	POISSON PANE MSC SAUCE NAPOLITAINE	EMINCE DE POULET TEX MEX SAUCE BARBECUE
SALADE VERTE	PENNE	DUO DE CAROTTES ET NAVETS AU MIEL	BROCOLI BÉCHAMEL	HARICOTS VERTS AU FOUR
FROMAGE	FROMAGE	PETIT SUISSE SUCRE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	COMPOTE	GATEAU DE PÂQUES

### Vacances scolaires

lundi 6 mars	mardi 7 mars	mercredi 8 mars	jeudi 9 mars	vendredi 10 mars
SALADE MEXICAINE AU MAIS	SAUCISSON A L'AIL	MACÉDOINE	CHOU BLANC AUX POMMES BIO LOCALES	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE
RISOTTO A LA CAROTTE	TAJINE DE POULET AUX ABRICOTS	OMELETTE A L'ALSACIENNE (SAUCISSE DE VOLAILLE)	POISSON MSC MEUNIÈRE	GNOCCHIFLETTE
CHOU-FLEUR RÔTI AU FOUR	PENNE	HARICOTS VERTS A L'AIL	POMMES DAUPHINES	BROCOLIS
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU DU CHEF	FROMAGE BLANC BIO AU COULIS	COUPE BANANE BIO CHOCOLAT AMANDES

lundi 10 avril	mardi 11 avril	mercredi 12 avril	jeudi 13 avril	vendredi 14 avril
	SALADE DE RIZ IGP	SALAMI ET CORNICHONS	ENDIVES A LA MIMOLETTE	CHOU RÂPÉ
	POISSON MSC SAUCE CITRONNÉE	HACHIS PARMENTIER (BOEUF VBF)	AIGUILLETES DE POULET A LA MEXICAINE	COTE DE PORC
	GRATIN D'EPINARDS	SALADE VERTE	CAROTTES VICHY	RIZ IGP AUX PETITS LÉGUMES
	FROMAGE	YAOURT BIO	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CRÊPES AU CHOCOLAT	CRÈME À LA VANILLE

### Brésil

lundi 13 mars	mardi 14 mars	mercredi 15 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
RADIS CROQUE SEL	CELERI REMOULADE	GRATINE A L'OIGNON	CAROTTES RAPEES A L'ECHALOTES	SALPICAO (salade brésilienne aux carottes, pomme et maïs)
ROTI DE PORC	CROQUE AUX LEGUMES	NUGGETS DE VOLAILLE	LASAGNE BOLOGNAISE VBF	POISSON MSC A LA BRÉSILIENNE
BOULGOUR	CHOU-FLEUR	POËLÉE MARAICHÈRE	SALADE VERTE	ET SES LÉGUMES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	YAOURT BIO NATURE
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SALADE DE FRUITS	CREME DESSERT PRALINE	GÂTEAU CHOCOLAT COCO BRÉSILIEN

### Vacances scolaires

lundi 17 avril	mardi 18 avril	mercredi 19 avril	jeudi 20 avril	vendredi 21 avril
SURIMI MAYONNAISE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	TOAST AU CHÈVRE	MACÉDOINE AUX OEUFS DURS	SALADE DE PERLES
FILET DE DINDE SAUCE CHAMIGNONS	PÂTES	JAMBON GRILLÉ	BRANDA DE POISSON MSC	STEAK HACHÉ DE VEAU
HARICOTS VERTS	À LA BOLOGNAISE VBF	GRATIN DE COURGETTES	SALADE VERTE	BROCOLIS BÉCHAMEL
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE BLANC	FROMAGE
TARTE A L'ABRICOT	PÊCHES AU SIROP	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	ÎLE FLOTTANTE

lundi 20 mars	mardi 21 mars	mercredi 22 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
SALADE DE CRESSON AUX LARDONS	TABOULE BIO	FRIAND AU FROMAGE	CAROTTES RAPEES	CHIFFONADE DE BATAVIA AU MAIS
COUSCOUS POULET	BEIGNET DE POISSON MSC	SAUTÉ DE PORC GRATINÉ A LA MOUTARDE	TORTILLA AUX POIVRONS ET FROMAGE	FILET DE LIEU MSC A LA BORDELAISE
SEMOULE	EPINARDS A LA CREME BIO	PETITS-POIS AUX OIGNONS	HARICOTS VERTS	RIZ IGP
FROMAGE	FROMAGE BIO	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE POMME BIO LOCALE POIRE HVE	ECLAIR PÂTISSIER	CREME DESSERT

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.

