



# Restaurant scolaire de la ville de Donzenac

## Menus du 2 septembre au 1 novembre 2024



lundi 2 septembre	mardi 3 septembre	mercredi 4 septembre	jeudi 5 septembre	vendredi 6 septembre
BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC	CELERI REMOULADE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ ET POIVRONS
ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE	OMELETTE	SAUTE DE PORC CAROTTE THYM	SAUTE DE BOEUF AUX CAROTTES	FILET DE MERLU SAUCE AU CITRON
PETITS POIS AU JUS	RATATOUILLE	LENTILLES	MACARONIS	TOMATE PROVENCALE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	YAOURT NATURE
FRUIT DE SAISON	CAKE AUX POMMES CARAMELISEES	PETITS SUISSES	COMPOTE DE POMMES	FRUIT DE SAISON

lundi 7 octobre	mardi 8 octobre	mercredi 9 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
SALADE CÉSAR	RADIS ROSE ET BEURRE	TOAST AU CHEVRE	SALADE FROMAGÈRE	SAUCISSON A LAIL ET CORNICHONS
FILET DE POISSON SAUCE AU CITRON	PAUPIETTE DE VEAU	SAUTÉ DE PORC SAUCE AU CURRY	OMELETTE AU FROMAGE	SAUTÉ DE DINDE A LA CRÈME
PIPERADE	PURÉE DE POMMES DE TERRE	SEMOULE	HARICOTS VERTS	GRATIN DE POIREAUX
FROMAGE	FROMAGE	YAOURT	FROMAGE	FROMAGE
FLAN CARMEL	PETITS SUISSES	SALADE DE FRUITS FRAIS	LIÉGEOIS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

### Australie

lundi 9 septembre	mardi 10 septembre	mercredi 11 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
RADIS ROSES ET BEURRE	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS	MELON	SALADE AUSTRALIENNE (SALADE VERTE, BETTERAVE, FETA, NOIX DE CAJOU)	TABOULE
TORTIS	COLOMBO DE POISSON	SAUTÉ DE POULET AUX OLIVES	RAGOUT DE BOEUF AUX NOIX ET AUX OIGNONS	ROTI DE PORC AU JUS
SAUCE TOMATE AUX POIS CHICHES	RIZ LABEL	HARICOTS BEURRES PERSILLÉS	PATATES DOUCES	COURGETTES BÉCHAMEL
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE BLANC
FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT PRALINE	LAMINGTON CAKE (GÉNIOISE AU CHOCOLAT ET NOIX DE COCO)	FRUIT DE SAISON

### Rencontre du goût : Street Food, Street good

lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	mercredi 16 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
CREPE AU FROMAGE	CAROTTES RAPEES	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	CHOU BLANC RÂPÉ	BURISTTO POTIRON LARDONS ET BOURSIN (RIZ)
TAJINE AUX FALAFELS SAUCE TOMATE	SAUTE DE BOEUF A LA MOUTARDE	CROQUETTE DE POMMES DE TERRE ET JAMBON	TORTELLINIS RICOTTA EPINARDS	FILET DE POISSON SAUCE ANETH
LÉGUMES COUSCOUS	POMMES VAPEUR	SALADE VERTE	SALADE VERTE	PETITS POIS
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE BLANC	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	GATEAU A LA BANANE	FRUIT DE SAISON	CAKE PERDU AUX POIRES	FRUIT DE SAISON

### Vacances de la Toussaint

lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	mercredi 18 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE	TARTINE DE HOUMOUS	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE AU CITRON	PASTEQUE	SAUCISSON A LAIL ET CORNICHONS
PAELLA VEGETARIENNE (RIZ)	PILON DE POULET ROTI MARINE	CROQUE MONSIEUR	MOUSSAKA (GRATIN DE BOEUF ET AUBERGINE)	CARBONARA DE SAUMON
FROMAGE	BROCOLI FROMAGE	SALADE VERTE	FROMAGE	COQUILLETES
LIÉGEOIS VANILLE	BANANE	COUPE POIRE CHOCOLAT	COOKIE	YAOURT
				FRUIT DE SAISON

lundi 21 octobre	mardi 22 octobre	mercredi 23 octobre	jeudi 24 octobre	vendredi 25 octobre
BETTERAVES VINAIGRETTE	TABOULÉ	SALADE DE MÂCHE AUX NOIX	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
BOLOGNAISE	TORTILLA AUX OIGNONS	SAUTE DE POULET AUX OLIVES	PIZZA REINE	CALAMARS A LA ROMAINE
TORTIS	SALADE VERTE	HARICOTS VERTS A LAIL	SALADE VERTE	SEMOULE SAUCE TOMATE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	SUISSES AROMATISÉS
FRUIT DE SAISON	BANANE AU CHOCOLAT ET AMANDES	GÂTEAU A LA CONFITURE D'ABRICOT	LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON

### Toussaint

lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	mercredi 25 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
SALADE D'HARICOTS VERTS	MELON	COURGETTES RAPEES	FRIAND AU FROMAGE	FLAMMEKUECHE
JAMBON BLANC	QUICHE RICOTTA EPINARDS	GOULASH DE BOEUF	POULET SAUCE SUPREME	POISSON A LA BORDELAISE
SEMOULE SAUCE TOMATE	SALADE VERTE	PURÉE DE POMMES DE TERRE	HARICOTS PLATS	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	SAINT PAULIN	SUISSES NATURE
FRUIT DE SAISON	GLACE	COMPOTE DE POMMES	MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS

lundi 28 octobre	mardi 29 octobre	mercredi 30 octobre	jeudi 31 octobre	vendredi 1 novembre
SALADE DE PERLES AU SURIMI	BROCOLI A LA VINAIGRETTE	SAUCISSON A LAIL	CHOU BLANC RÂPÉ	
FILET DE MERLU SAUCE CIBOULETTE	SAUCISSES	GRATIN DE BOEUF	CURRY DE LÉGUMES DE SAISON	
PURÉE DE COURGE	LENTILLES AUX CAROTTES	AUX COURGETTES	TORTIS	
FROMAGE	YAOURT	FROMAGE	FROMAGE	
FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS FRAIS	CRUMBLE AUX POMMES	ÎLE FLOTTANTE	

lundi 30 septembre	mardi 1 octobre	mercredi 2 octobre	jeudi 3 octobre	vendredi 4 octobre
CELERI REMOULADE	BETTERAVE VINAIGRETTE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	TOMATES MOZZARELLA VINAIGRETTE	FRIAND A LA VIANDE
HACHIS PARMENTIER	CHIPOLATAS	QUICHE AU POULET ET AU BROCOLI	PASTASOTTO DE COURGETTES	FRICASSEE DE POISSON GRATINÉ
SALADE VERTE	GRATIN D'AUBERGINES	SALADE VERTE	ET FROMAGE AIL ET FINES HERBES	TOMATE RÔTIE AUX HERBES
FROMAGE	YAOURT AUX FRUITS	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
CRÈME DESSERT CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	POMME AU FOUR	COMPOTE DE POIRE	SALADE DE FRUITS FRAIS

Les produits identifiés avec le pictogramme LABEL sont SIQO (LABEL ROUGE, NOUVELLE AQUITAINE, MSC, IGP HVE, AOP, AOC, etc.).

- Végétarien
- Repas à thème
- BIO
- Produit local
- Viande française
- Menu des élèves



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou des dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications en fonction des livraisons.