



Restaurant scolaire de la ville de Donzenac

Menus du 6 novembre 2023 au 7 janvier 2024



api

conception Céline

lundi 6 novembre	mardi 7 novembre	mercredi 8 novembre	jeudi 9 novembre	vendredi 10 novembre
BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	OEUFS MIMOSA	CELERI REMOULADE	SALADE DE POIS CHICHES
PÂTES	OMELETTE AUX POMMES DE TERRE	SAUTE DE PORC SAUCE MOUTARDE	FILET DE MERLU LABEL SAUCE CITRON	ESCALOPE DE VOLAILLE VIENNOISE (PANÉE)
À LA CARBONARA	SALADE VERTE	SEMOULE	GRATIN DE POIREAU	CAROTTES BRAISEES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	YAOURT NATURE LABEL
FRUIT DE SAISON	SUISSES AROMATISES	FRUIT DE SAISON	MOELLEUX AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	mercredi 13 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
SALADE D'ENDIVES AUX CROÛTONS	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS	POTAGE AUX LEGUMES BIO	SALADE FROMAGERE
FALAFEL SAUCE TOMATE	AIGUILLETES DE POULET	BRUSCHETTA TOMATES ET MOZZARELLA	SAUCISSE FUMÉE BIO	LASAGNES SAUMON LABEL ÉPINARDS
BROCOLIS	FONDUE DE POIREAUX	SALADE VERTE	LENTILLES BIO	FROMAGE BLANC LABEL
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE BIO	SALADE DE FRUITS FRAIS
ILE FLOTTANTE	QUATRE QUARTS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	

Repas de Noël

lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	mercredi 15 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
SALADE DE CHOU CHINOIS	SOUPE AUX VERMICELLES	VELOUTÉ DE POTIRON AU CURRY	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE BIO	TABOULÉ D'HIVER
SAUTÉ DE POULET SAUCE AUX CHAMPIGNONS	PIZZA AUX LÉGUMES ET FROMAGE	STEAK HACHÉ SAUCE AU POIVRE	PARMENTIER DE LENTILLES À LA TOMATE BIO	COLOMBO DE POISSON LABEL
POMMES DE TERRE RISSLÉES	SALADE VERTE	CHOU-FLEUR	SALADE VERTE VINAIGRETTE BIO	BROCOLI BÉCHAMEL
FROMAGE	YAOURT NATURE ET SUCRE	FROMAGE	FROMAGE BIO	SUISSES NATURES
FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	ÎLE FLOTTANTE	BANANE LABEL	COMPOTE DE POMMES BIO	FRUIT DE SAISON

lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	mercredi 20 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
DEMI POMELO ET SUCRE	SALADE MEXICAINE	CÉLÉRI RÉMOULADE	SALADE DE PERLES	
QUICHE AU FROMAGE	BOEUF LABEL BOURGUIGNON	RISOTTO VOLAILLE EMMENTAL	FILET DE COLIN LABEL SAUCE AUREOLE	
SALADE VERTE	DUO CAROTTES POMMES DE TERRE	(RIZ LABEL)	HARICOTS VERTS A L'AIL	
YAOURT LABEL	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	
COMPOTE DE POMMES LABEL	FRUIT DE SAISON	FLAN CAMEL	BANANE LABEL	

Allemagne

lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	mercredi 22 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
BETTERAVES A LA VINAIGRETTE	PÂTÉ DE CAMPAGNE / PAIN	CÉLÉRI RÂPÉ VINAIGRETTE	KRAUTSALADE (chou au cumin)	VELOUTE DE LÉGUMES
PAELLA VEGETARIENNE (RIZ LABEL)	POT AU FEU (BOEUF LABEL)	CROQUE-MONSIEUR	POULET AUX GRIOTTES	POISSON LABEL À LA BORDELAISE
FROMAGE	LEGUMES DU POT	SALADE VERTE	KARTOFFELN (pomme de terre vapeur)	GRATIN DE SALSIFIS
FRUIT DE SAISON	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	YAOURT NATURE LABEL
	COUPE BANANE LABEL CHOCOLAT	FROMAGE BLANC A LA CASSONADE	STRUDEL AUX POMMES LABEL	FRUIT DE SAISON

Vacances de Noël

lundi 25 décembre	mardi 26 décembre	mercredi 27 décembre	jeudi 28 décembre	vendredi 29 décembre
	SALADE DE PÂTES BIO	BETTERAVES VINAIGRETTE	JAMBON & CORNICHON	CHOU ROUGE RAPÉ AUX NOIX
	TORTILLA BIO AUX PETITS POIS	PIZZA REINE	SAUTE DE POULET AUX OLIVES	CALAMARS A LA ROMAINE
	SALADE VERTE BIO	SALADE VERTE	SEMOULE	NAVET BRAISÉ
	FROMAGE BIO	SUISSES NATURES	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES LABEL	GÂTEAU À LA NOIX DE COCO

Vacances de Noël

lundi 1 janvier	mardi 2 janvier	mercredi 3 janvier	jeudi 4 janvier	vendredi 5 janvier
	VELOUTE DE CHOU-FLEUR	CAROTTES RAPEES	CHOU BLANC RÂPÉ	OEUFS DURS MAYONNAISE
	FAJITAS AU POULET EPICE	ROTI DE PORC SAUCE BARBECUE	BOULETTES DE BOEUF SAUCE NAPOLITAINE	PÂTES À LA
	SALADE	PURÉE DE CÉLÉRI ET POMME DE TERRE	COURGE RÔTIE	BOLOGNAISE DE LENTILLES CORAIL
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	YAOURT NATURE
	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE ET BISCUIT	CAKE MARBRE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	mercredi 29 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 1 décembre
MACEDOINE DE LEGUMES AU FROMAGE BLANC BIO	POTAGE PARMENTIER	SALADE DE MÂCHE AUX NOIX	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	TOAST AU FROMAGE
OMELETTE BIO AU FROMAGE	LASAGNES VÉGÉTARIENNES	HACHIS PARMENTIER	JAMBON BLANC	FILET DE MERLU LABEL SAUCE CRÈME
SEMOULE BIO SAUCE TOMATE	SALADE VERTE		PURÉE DE POTIMARRON	CHOU-FLEUR BÉCHAMEL
FROMAGE BIO	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	YAOURT SUCRE
FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE	COOKIE	SALADE DE FRUITS FRAIS

lundi 4 décembre	mardi 5 décembre	mercredi 6 décembre	jeudi 7 décembre	vendredi 8 décembre
CHOU-FLEUR VINAIGRETTE	SALADE CROQUANTE DE QUINOA ET LEGUMES	CELERI AU CURRY	SALADE D'AGRUMES	PIÉMONTAISE
TARTIFLETTE	BOEUF LABEL BOURGUIGNON	POULET RÔTI	PASTASOTTO	FRICASSEE DE POISSON LABEL GRATINE
SALADE VERTE	CAROTTES AUX OIGNONS	RIZ LABEL	AU BROCOLI ET GORGONZOLA	ENDIVES BRAISÉES
SUISSES AROMATISÉS	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS POMMES LABEL	COMPOTE DE POMMES LABEL	CREME DESSERT CHOCOLAT	BANANE LABEL

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.

Les produits identifiés avec un logo "LABEL" sont des produits BIO ou SICO (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.

Végétarien

Repas à thème

BIO

Menu des élèves

