

RESTAURANT SCOLAIRE DE DIRAC

Menu du 5 octobre au 20 novembre 2026



Lundi 5 octobre concombre escalope poulet basquaise blé yaourt fruits	mardi 6 octobre salade au bleu émincé de boeuf aux oignons purée fromage fruits	Jeudi 8 octobre le Grand Repas tatin d'endives et sa mache filet de truite et Risotto d'orge carotte cake au Manslois	Vendredi 9 octobre radis noir pizza végété semoule au lait fruits
pain confiture fruit	pain kiri fruit	barre bretonne lait chocolaté	pain fromage fruit
Lundi 12 octobre carottes rapées spaghetti Carbonara fromage fruits	Mardi 13 octobre betteraves poisson épinards béchamel entremet fruits	Jeudi 15 octobre carottes canard à l'orange pomme de terre vapeur fromage fruits	Vendredi 16 octobre céléri rémoulade omelette ratatouille fromage flan pâtissier
pain fromage jus de fruit	pain confiture fruit	pain fromage frais fruit	pain fromage fruit
Lundi 2 novembre rillettes de sardine pâtes bolognaise fromage compote	Mardi 3 novembre salade d'endive sauté de dinde aux carottes fromage semoule au lait	Jeudi 5 novembre terriner de lentilles Raviol épinard Ricotta fromage fruits	Vendredi 6 novembre charcuterie brandade de poisson yaourts fruits
pain pâte à tartiner fruit	pain compote lait	pain fromage fruit	pain fromage fruit
Lundi 9 novembre Potage de potimarron petit salé lentilles fromage fruits	Mardi 10 novembre carottes rapées œufs durs sauce Aurore haricots verts fromage pâtisserie	jeudi 12 novembre salade de riz poisson du marché courge spaghetti fromage fruits	Vendredi 13 novembre salade de choux bœuf à la provencale pomme vapeur yaourts fruits
pain fromage fruit	pain au miel laitage	pain fromage fruit	gâteaux marbré fruit
Lundi 16 novembre salade de perle pintade choux verts braisés fromager blanc fruits	Mardi 17 novembre crème Dubarry parmentier Végé fromage fruits	Jeudi 19 novembre salade d'endive fish and chips fromage liégeois	vendredi 20 novembre croque monsieur sauté d'agneau jardinière de légumes fromage fruits
pain chocolat fruit	pain céréale laitage fruit	pain fromage jus de fruit	pain confiture fruit

Toutes les préparations sont faites maison en privilégiant les produits frais de saison, en circuit court ou bio / Les produits surgelés sont signalés par* / Le pain bio est livré par la boulangerie de Dirac / Les œufs sont bio de Sers Le Bosquet des Cocottes / Les pommes de la Ferme Charentaise de Garat / Les produits laitiers bio de La Grande Denerie / Les légumes Bio sont fournis par Maia Charente.

Nous avons 2 fournisseurs de viande Boucherie Martinet Sers et Maison Lapiere Dignac / Le poisson Eden Ostréa en fonction de la criée de la semaine .

Ces informations ne sont pas contractuelles, les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement. Information sur risques de produits allergènes au 05 45 60 53 02

