

Restaurant scolaire de Diges

Semaine du 04 au 08 octobre 2021

LUNDI

RILLETTES DE THON
JAMBON SAUCE AURORE
BROCOLIS PERSILLES
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

MARDI

TOMATE VINAIGRETTE
COUSCOUS POULET ET MERGUEZ
 **SEMOULE BIO**
FROMAGE
CRÈME À LA VANILLE

JEUDI

CONCOMBRE EN SALADE
BOULE SOJA SAUCE TOMATE
SPAGHETTI
FROMAGE
GATEAU AU CHOCOLAT (CUISINÉ PAR NOS CHEFS)



VENDREDI

BETTERAVES VINAIGRETTE
FILET DE HOKI SAUCE BEURRE BLANC
POMMES DE TERRE PERSILLÉES
FROMAGE
FRUIT DE SAISON



Les produits de saison sont signalés par un *,
et les produits locaux sont indiqués par le logo :



Restaurant scolaire de Diges

Semaine du 11 au 15 octobre 2021

LUNDI

MELON*
RISOTTO DE LEGUMES
 RIZ BIO SAFRANÉ 
FROMAGE
FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES

MARDI

SALADE VERTE
HACHIS
PARMENTIER
FROMAGE
MOUSSE AU CHOCOLAT

JEUDI

MACEDOINE MAYONNAISE
ESTOUFFADE DE BOEUF
EPINARDS À LA CRÈME
FROMAGE
FLAN PARISIEN

VENDREDI

TARTE AU FROMAGE
FILET DE COLIN SAUCE AURORE
 PÂTES BIO
FROMAGE
FRUIT DE SAISON



Les produits de saison sont signalés par un *,
et les produits locaux sont indiqués par le logo :



Restaurant scolaire de Diges

Semaine du 18 au 22 octobre 2021

LUNDI

RADIS ROSES AU BEURRE

SAUTÉ DE VEAU

PILAF DE BOULGOUR

FROMAGE

YAOURT AROMATISÉ

BETTRAVES MIMOSA

HAUTS DE CUISSE DE POULET ROTI

MARDI

POMMES FRITES

FROMAGE

FRUIT DE SAISON*

TOMATES EN VINAIGRETTE

QUICHE AUX LEGUMES

JEUDI

PENNE BIO



FROMAGE



ANANAS ROTI

CONCOMBRES* VINAIGRETTE AU CURRY

BROCHETTE DE POISSON PANE

VENDREDI

RATATOUILLE

FROMAGE

TIRAMISU AUX FRUITS ROUGES



Les produits de saison sont signalés par un *,
et les produits locaux sont indiqués par le logo :

