

Midi - Restaurant Scolaire DIGES

Menu du Lundi 4 Novembre au Vendredi 8 Novembre 2024

Lundi 4 Novembre	Mardi 5 Novembre	Jeudi 7 Novembre	Vendredi 8 Novembre
Betteraves rouges BIO , Vinaigrette	Carottes râpées , Vinaigrette	Salade de pois chiches , Vinaigrette	Salade de coquillettes BIO sauce cocktail
Sauce Carbonara	Champignons et haricots rouges façon stroganoff	Cordon bleu de dinde , Sauce Napolitaine	Filet de merlu MSC , Sauce au citron
Macaronis BIO	Riz créole	Petits pois aux oignons	Carottes braisées
Brie	Tomme noire	Yaourt nature	Mimolette
Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Tarte au chocolat du chef	Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Midi - Restaurant Scolaire DIGES

Menu du Mardi 12 Novembre au Vendredi 15 Novembre 2024

Mardi 12 Novembre	Jeudi 14 Novembre	Vendredi 15 Novembre
Laitue aux noix , Vinaigrette	Velouté de potiron au curry	Taboulé d'Hiver
Steak haché de boeuf , Sauce barbecue	Gnocchis sauce fromagère	Filet de colin MSC , Sauce au citron
Frites	Carottes au persil plat	Brocolis
Édam	Saint Paulin	Fromage blanc nature
Ile flottante du chef	Cake vanille du chef	Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Midi - Restaurant Scolaire DIGES

Menu du Lundi 18 Novembre au Vendredi 22 Novembre 2024

Lundi 18 Novembre	Mardi 19 Novembre	Jeudi 21 Novembre	Vendredi 22 Novembre
Chou blanc aux pommes , Vinaigrette	Rosette lyonnaise et cornichons	Carottes râpées , Vinaigrette	Velouté aux champignons
Quiche ricotta épinards	Pot au feu	Rôti de porc , Jus lié thym et citron	Calamars à la romaine , Sauce tartare
Salade verte , Vinaigrette	Légumes pot au feu	Butternut rôtie	Pommes de terre persillées
Édam	Tomme noire	Brie	Yaourt sucré
Crème dessert vanille	Coupe à la banane et au chocolat	Gâteau aux pommes façon Tatin	Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**



Midi - Restaurant Scolaire DIGES

Menu du Lundi 25 Novembre au Vendredi 29 Novembre 2024

Lundi 25 Novembre	Mardi 26 Novembre	Jeudi 28 Novembre	Vendredi 29 Novembre
Saucisson à l'ail , Cornichons	Potage Parmentier	Betteraves rouges BIO , Vinaigrette	Salade de riz et maïs , Vinaigrette
Omelette fromagère	Pasta party Bolognaise	Jambon blanc	Gratin de colin MSC à la normande
Brocolis aux oignons	Macaronis BIO	Frites	Potimarron rôti
Cantal AOP	Tomme blanche	Emmental	Yaourt sucré
Fruit de saison	Crème aux œufs du chef	Cookie du chef	Salade de fruits du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Midi - Restaurant Scolaire DIGES

Menu du Lundi 2 Décembre au Vendredi 6 Décembre 2024

Lundi 2 Décembre	Mardi 3 Décembre	Jeudi 5 Décembre	Vendredi 6 Décembre
Betteraves rouges , Vinaigrette	Velouté de légumes verts	Céleri rave sauce rémoulade	Salade de pommes de terre , Vinaigrette
Tartiflette (reblochon AOP)	Bœuf façon bourguignon	Lasagnes aux légumes	Quenelles de brochet gratinées , Sauce bonne femme
	Carottes aux oignons	Salade verte , Vinaigrette	Purée de potiron
Cantal AOP	Mimolette	Yaourt nature	Buchette de Chèvre
Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Clafoutis aux poires	Coupe banane caramel

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Midi - Restaurant Scolaire DIGES

Menu du Lundi 9 Décembre au Vendredi 13 Décembre 2024

Lundi 9 Décembre	Mardi 10 Décembre	Jeudi 12 Décembre	Vendredi 13 Décembre
Potage de légumes	Céleri rave sauce rémoulade	Macédoine de légumes à la vinaigrette	Salade fromagère , Vinaigrette
Saucisse fumée	Sauté de veau , Sauce façon marengo	Parmentier de patates douces et lentilles corail	Filet de lieu MSC , Sauce créole
Lentilles vertes	Frites	Brocolis à l'ail	Épinards à la crème
Brie	Gouda	Tomme noire	Yaourt sucré
Fruit de saison	Poires au sirop	Roulé à la confiture d'abricot	Salade de fruits du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Midi - Restaurant Scolaire DIGES

Menu du Lundi 16 Décembre au Vendredi 20 Décembre 2024

Lundi 16 Décembre	Mardi 17 Décembre	Jeudi 19 Décembre	Vendredi 20 Décembre
Crêpe aux champignons	Potage de légumes	REPAS DE NOËL Panna cotta au saumon fumé	Entrée (repas de vacance) (sans référence)
Boulettes végétales façon thai	Sauté de bœuf à la moutarde	Sauté de canard aux épices de Noël	Plat principal (repas de vacances) (sans référence)
Boulgour BIO	Gratin de brocolis à la béchamel	Pomme duchesse Purée de potimarron	
Emmental	Saint Paulin	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages
Fruit de saison	Flan caramel	Buche de Noël au chocolat au lait et cookies	Dessert (repas de vacances) (sans référence)

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**