



RESTAURANT SCOLAIRE DE DIGES

Déjeuner

Repas végétarien 			
lundi 02 mars	mardi 03 mars	jeudi 05 mars	vendredi 06 mars
CAROTTES RÂPÉES BIO 	PAMPLEMOUSSE	RADIS BEURRE	SALADE DE PATES BIO DU CHEF 
BOULETTES AU BOEUF SAUCE NAPOLITAINE	CHILI SIN CARNE	SAUTÉ DE DINDE SAUCE BARBECUE	COLIN MSC MEUNIÈRE ET SAUCE TARTARE 
SEMOULE BIO 	RIZ BIO 	FRITES	FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME
BRIE	MIMOLETTE	EDAM	YAOURT SUCRÉ
FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPÉ CARAMEL	FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME CANNELLE

Produits bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit local 

Menus susceptibles de variations sous réserve DES approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE DIGES

Déjeuner

Repas végétarien 			
lundi 09 mars	mardi 10 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
FRIAND AU FROMAGE	CHIFFONNADE DE SALADE CROÛTONS	POMELOS	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON
STEAK HACHÉ DE BOEUF	RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET PARMESAN	SAUTÉ DE PORC SAUCE MOUTARDE	MAC AND FISH (gratin de pâtes au poisson)
HARICOTS VERTS BIO À L'AIL 	FONDUE DE POIREAUX	POTATOES	-
BÛCHE MI-CHÈVRE	TOMME NOIRE	YAOURT NATURE	CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS VANILLE	FRUIT FRAIS	FRUIT DE SAISON

Produits bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit local 

Menus susceptibles de variations sous réserve DES approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE DIGES

Déjeuner



	Repas végétarien 	REPAS À THÈME IRLANDE	
lundi 16 mars	mardi 17 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
RADIS ROSES ET BEURRE	BOUILLON AUX VERMICELLES	SALADE IRLANDAISE (POMMES DE TERRE, CAROTTES, SAUMON)	SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHONS
SAUCISSE FUMÉE	PIZZA AUX LÉGUMES ET FROMAGE DU CHEF	SHEPHERD'S PIE (HACHIS PARMENTIER IRLANDAIS A LA VIANDE)	FILET DE COLIN MSC SAUCE CRÈME 
LENTILLES VERTES BIO 	SALADE VERTE VINAIGRETTE	SALADE VERTE	PETITS POIS
MIMOLETTE	SAINT NECTAIRE	YAOURT NATURE	BLEU
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	APPLE CRUMBLE CAKE (TARTE AU POMME ET CRUMBLE)	FRUIT DE SAISON

Produits bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit local 

Menus susceptibles de variations sous réserve DES approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE DIGES

Déjeuner

lundi 23 mars		mardi 24 mars		jeudi 26 mars		vendredi 27 mars	
OEUF MAYONNAISE		CHOU BLANC SAUCE COLESLAW		CÉLERI RÉMOULADE		SALADE DU CHEF	
POULET FAÇON MARBELLA		BOLOGNAISE VÉGÉTALE		STEAK HACHÉ GRILLÉ		FISH AND CHIPS	
SEMOULE BIO		SPAGHETTIS BIO		BROCOLIS GRATINÉS		FRITES	
TOMME NOIRE		SAINT NECTAIRE		YAOURT NATURE		BRIE	
COUPE BANANE CHOCOLAT		FROMAGE BLANC À LA CASSONADE		CAKE CHEVALIER DU CHEF		FRUIT DE SAISON	

Produits bio 

Produits Pêche durable 
Menus susceptibles de variations sous réserve DES approvisionnements.

Produits Labellisés 

Produit local 



RESTAURANT SCOLAIRE DE DIGES

Déjeuner

Repas végétarien 			
lundi 30 mars	mardi 31 mars	jeudi 02 avril	vendredi 03 avril
CRÊPE AU FROMAGE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 	CAROTTES BIO RAPÉES À L'ÉCHALOTE 	SALADE DE RIZ
JAMBON BRAISÉ	TARTE AUX FROMAGES	LASAGNES BOLOGNAISE	WATERZOÏ DE COLIN MSC 
CAROTTES BIO FAÇON VICHY 	SALADE VERTE	SALADE VERTE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
CANTAL	CAMEMBERT	EDAM	YAOURT NATURE
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC À LA CONFITURE DE FRAISES	CRÈME DESSERT PRALINÉE	SALADE DE FRUITS

Produits bio 

Produits Pêche durable 
Menus susceptibles de variations sous réserve DES approvisionnements.

Produits Labellisés 

Produit local 



RESTAURANT SCOLAIRE DE DIGES

Déjeuner



Repas végétarien		REPAS À THÈME CARNAVAL DE VENISE	
lundi 20 avril	mardi 21 avril	jeudi 23 avril	vendredi 24 avril
SALADE VERTE VINAIGRETTE	CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE 	TZATZIKI À LA BETTERAVE BIO 	SALADE DE FARFALLES AU PESTO
ESCALOPE DE PORC AU CURRY	LASAGNES VÉGÉTARIENNES	BOULETTES AU BOEUF SAUCE POLPETTE	FILET DE HOKI MSC SAUCE NANTUA 
RIZ BIO 	SALADE VERTE	PENNES BIO 	BROCOLIS AUX OIGNONS
BÛCHE MI-CHÈVRE	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE	CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS VANILLE	TIRAMISU AU SPÉCULOOS	FRUIT DE SAISON

Produits bio 

Produits Pêche durable 
Menus susceptibles de variations sous réserve DES approvisionnements.

Produits Labellisés 

Produit local 