Les menus du restaurant scolaire

Menus du mois de novembre 26



BAR A SOUPE à PEV





L'info du mois prochain: le Père Noël nous rendra visite

Lundi 02-nov-26	Mardi 03-nov-26	Mercredi au Centre de loisirs 04-nov-26	Jeudi 05-nov-26	Vendredi 06-nov-26
Menu végétarien			*Menu Halloween*	
Bouillon de légumes bio alphabet	*Céleri et carottes rémoulade*	*Madeleine salée au fromage*	*Potage de la sorcière*	*Crudités du jour*
Pané de blé tomates mozzarella	*Chippolata grillée **	*Cuisse de pintade aux échalottes Pommes sautées*	*Pâtes fraîches à l'encre sauce tomates au basilic*	*Pizza Campione (bœuf haché) Salade verte*
Carottes Vichy	*Lentilles bio*			
Fromage portion	*Cake marbré*	*Fromage frais*	*Elixir sanguinolant*	*Fromage*
Mousse au chocolat	*Crème anglaise*	*Salade de fruits*	*Biscuit de la terreur*	*Glace*

Lundi 09-nov-26	Mardi 10-nov-26	Mercredi au centre de loisirs 11-nov-26	Jeudi 12-nov-26	Vendredi 13-nov-26
	Menu végétarien			*Menu sans viande*
*Duo de saucissons**	*Nem's de légumes*		*Salade composée*	*Feuilleté aux fromages, salade*
Boule au bœuf, ketchup	*Dahl de lentilles*		*Confit de mignon de porc**	*Poisson frais du marché*
Frites fraiches	*Riz basmati bio*		*Gratin de choux fleur*	*Épinards bio à la crème*
Camembert	*Emmental bio*		*Petit-Suisse nature sucré*	*Bûche de chêvre*
Compote de fruits bio	*Tarte aux pommes bio*		*Tranche de pain perdu*	*Corbeille de fruits*

Lundi 16-nov-26	Mardi 17-nov-26	Mercredi au Centre de loisirs 18-nov-26	Jeudi 19-nov-26	Vendredi 20-nov-26
			Menu végétarien	*Menu sans viande*
Concombre à la crème	*Salade piémontaise au cervelas*	*Mini pizza salade*	*Carottes râpées*	*Pita de crudités*
Haché de porc , crème de moutarde à l'ancienne	*Sauté de dinde à la provençale*	*Paupiette de veau*	*Omelette au cheddar râpé*	*Fish and chips*
Purée de curcubitacées	*Boulgour bio*	*Poêllé de légumes*	*Pommes rissolées*	*Haricots coco bio*
Cookie chocolat	*Tartare ail et fines herbes*	*Fromage*	*Flan pâtissier*	*Brebicrème*
Crème vanillée	*Fromage blanc aux spéculos*	*Flan coco*		*Gâteau au chocolat*

Lundi 23-nov-26	Mardi 24-nov-26	Mercredi au Centre de loisirs 25-nov-26	Jeudi 26-nov-26	Vendredi 27-nov-26
	Menu végétarien			*Menu sans viande*
Rillettes d'oie cornichons	*Potage de légumes*	*Salade composée*	*Salade de perles au saumon fumé*	*Œufs dur vinaigrette*
Filet de poulet crème de curry	*Lasagne végatarien*	*Brandade de poissons*	*Saucisse de lapin*	*Poisson frais du marché*
Petit pois Bio	*Salade verte*	*Mâche*	*Poêllée de haricots vert bio*	*Pommes de terre à la vapeur*
Brie bio	*Yaourt à boire*	*Petit-Suisse aux fruits*	*Saint-Nectaire*	*Gouda bio*
Banane	*Petit moelleux vanillé*	*Crêpes au chocolat*	*Semoule au lait*	*Quartier d'ananas*

Contact restauration : Vincent et Dominique 05.49.46.15.63 - restoscolaire@dissay.fr

Circuit court

Produits bio

Pour votre information :

Les menus établis sont sous réserve d'approvisionnement.

FOURNISSEURS:

Mangeons bio (épicerie bio-Poitou charentes)

Rathier (pommes de terre et carottes-86)

Fait maison

Contient du porc*



Tous nos plats et hors d'oeuvres sont fabriqués sur site dans le respect des traditions culinaires.

Toutes nos viandes fraîches bovines, de porc et de volaille servies au Restaurant scolaire sont d'origine française

Les produits transformés à base de viande sont d'origine de l'Union européenne.

Les plats servis sont susceptibles de contenir des allergènes

La Mesure (Epices- Dissay)

Producteurs réunis (viande de bœuf et de veau- Dissay)

Fiorella (Pâtes fraiches bio-86)

Vives eaux (poisson frais)
Ferme bio (légumes bio-86)
Ferme du Maras (fromage de chêvre-86)
Prairies de la Gartempe (yaourt-86)
Domaine de la Rousille (raisins-86)