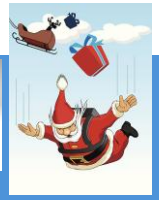
Les menus du restaurant scolaire

Menus du mois de décembre 2026



VISITE DU PÈRE NOEL ET DES LUTINS





L'info du mois prochain : qui trouvera la fève?

Lundi 30-nov-26	Mardi 01-déc-26	Mercredi au Centre de loisirs 02-déc-26	Jeudi 03-déc-26	Vendredi 04-déc-26
Menu végétarien	*Duo de céleris et carottes rémoulade*	*Concombre à l'aneth*	*Salade composée au falafel*	*Menu sans viande*
Bouillon de légumes bio vermicelle	*Tartiflette savoyarde*	*Pané de tomates mozzarella*	*Bœuf bourguignon*	*Mini croissant au fromage*
Baguette Bruschetta	*Salade verte*	*Poêlée de haricots verts bio*	*Carottes Vichy*	*Pâtes fraîches bio*
aux légumes et fromage	*Crème vanille*	*Camembert*	*Quatre-quarts marbré*	*Carbonara aux deux saumons*
Bûche de chêvre	*Boudoir*	*Glace*	*Crème anglaise*	*Tomme de savoie bio*
Clémentines bio				*Compote de pommes bio*
Lundi **07-déc-26**	**Mardi** **08-déc-26**	**Mercredi au Centre de loisirs** **09-déc-26**	**Jeudi** **10-déc-26**	**Vendredi** **11-déc-26**
*Assiette de charcuterie**	*Menu végétarien*	*Pamplemousse*	*Betteraves bio mayo, œuf dur*	*Menu sans viande*
Émincés de poulet au poireau	*Velouté de choux fleurs*	*Boule au bœuf*	*Petit salé **	*Maquereau à la moutarde*
Purée de pommes de terre	*Œufs durs au*	*Petit pois bio*	*Lentilles bio*	*Poisson meunière sauce tartare*
Fromage blanc	*gratin de butternuts*	*Petit-Suisse*	*Stick de mimolette*	*Poêlée de légumes*
Coulis de fruits rouges	*Kiri*	*Donuts*	*Salade de fruits frais*	*Emmental bio*
	Clafouti aux fruits			*Mousse au chocolat*
Lundi **14-déc-26**	**Mardi** **15-déc-26**	**Mercredi au Centre de loisirs** **16-déc-26**	**Jeudi** **17-déc-26**	**Vendredi** **18-déc-26**
Salade de choux blanc curry	*Crudités du jour*	*Menu de Noël*	*Menu végétarien*	*Menu de Noël*
*Rougail saucisses**	*Rôti de dinde jus corsé*	*Wrap's de la mer*	*Potage de légumes*	*Mini Burger à la mousse de canard*
Riz bio	*Purée de pois cassé bio*	*Parmentier de canard confit*	*Chili sin carné*	*Brochette de sot'y laisse crème des sous bois*
Fromage	*Fromage*	*Salade verte*	*Blé bio*	*Pommes rösti*
Corbeille de fruits	*Crumble de pommes bio*	*Fromage*	*Fromage*	*Fromage*
		Bûchette glacée	*Chocolat liégois*	*Choux craquelin au chocolat*

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

Circuit court

Produits bio

Fait maison

Contient du porc*

Pour votre information :

Les menus établis sont sous réserve d'approvisionnement.

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



FOURNISSEURS:

Mangeons bio (épicerie bio-Poitou charentes)

Rathier (pommes de terre et carottes-86)

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)

Bon Appetit

Prairies de la Gartempe (yaourt-86)
Domaine de la Rousille (raisins-86)