

# La ville de Dijon vous informe



## Menus du mois de septembre 2010



Pour effectuer  
une commande  
de repas  
supplémentaires  
ou décommander  
un repas,  
appelez  
resto-mairie au  
0 800 210 519 du  
lundi au vendredi  
de 8 h à 13 h

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Carottes râpées <span>2</span> Cordon bleu Ratatouille Leerdammer Tarte normande	Salade verte <span>3</span> Brandade de poisson Chanteneige Danette au chocolat
Gougère <span>6</span> Boeuf à la hongroise Petits pois / carottes Port Salut Pomme	Melon <span>7</span> Cabillaud à l'américaine Quinoa Babybel rouge Flan nappé au caramel	Salade milanaise <span>8</span> Omelette nature Courgettes provençales Camembert Prunes	<b>MENU ALTERNATIF</b> <span>9</span> Salade jurassienne Flan de brocolis Riz pilaf sauce tomate Six de Savoie Poire à la dijonnaise	Céleri rémoulade <span>10</span> Cuisse de poulet rôtie au jus Haricots verts persillés P'tit Louis Flan pâtissier
Concombres à la crème <span>13</span> Hocki sauce velouté de potiron Semoule safranée Tartare ail et fines herbes Cône glacé	Salade de pommes de terre <span>14</span> Goulash de dinde à la cancoillotte Trio de légumes Bonbel Nectarine	Melon <span>15</span> Boeuf bourguignon Gnocchi Kirigolo Crème à la fleur d'oranger	Tomates vinaigrette <span>16</span> Poisson meunière / citron Epinards Chavroux Framboisier	Salade verte <span>17</span> Jambon grill sauce madère* Frites Valromey Ananas au sirop
Pizza <span>20</span> Sot l'y laisse sauce aigre douce Poêlée aux 4 légumes Fromage frais à la vanille Kiwi	Carottes râpées <span>21</span> Longe de porc fumée* Lentilles à la dijonnaise Vache qui rit Liégeois au chocolat	Batavia <span>22</span> Blanc de volaille Gaston Gérard Haricots verts nature St Paulin Tartelette Alsacienne aux abricots	<b>MENU DES VENDANGEURS</b> <span>23</span> Jambon persillé Label Rouge* / cornichons Boeuf au pain d'épices Purée de céleri Brillat Savarin Raisin	Nems <span>24</span> Lieu sauce à l'oseille Chou fleur persillé Mini Roitelet Banane
Betteraves rouges <span>27</span> Tortellini à la crème Carré frais Raisin	Tomates à la vinaigrette <span>28</span> Emincé de volaille sauce chasseur Flan de carottes Yaourt nature Nanterre / barre de chocolat	Cake au fromage <span>29</span> Colin sauce beurre citron Ratatouille Emmental Pomme	Batavia <span>30</span> Porc à la graine de moutarde à l'ancienne* Frites Camembert Compote biscuitée	

Menus conformes à la circulaire de la restauration scolaire et validés par la diététicienne  
susceptibles de changements en fonction des approvisionnements

\* Ce plat comporte du porc. Un plat de substitution est proposé aux enfants ne consommant pas de porc

Les plats figurant en vert sont cuisinés à partir de produits issus de l'agriculture biologique (label AB)

Le pain qui accompagne tous les repas est produit avec une farine label AB

Anne Dillenseger

Adjointe déléguée à la réussite éducative



TOUTES VIANDES CERTIFIEES D'ORIGINE FRANCAISE – VIANDE BOVINE DE RACE ALLAITANTE



www.dijon.fr

03 80 74 51 51