

Menus des restaurants scolaires

DU MOIS DE NOVEMBRE 2017



Pour commander des repas supplémentaires ou décommander des repas sur le temps scolaire, appelez resto mairie au 0800 210 519 du lundi au vendredi de 8h à 13h. En période extrascolaire (mercredis et vacances), s'adresser directement aux directeurs d'accueils de loisirs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>6</p> <ul style="list-style-type: none"> Betteraves rouges Bouchées de poulet Coquillettes Carré frais Pomme 	<p>7</p> <p>MENU ALTERNATIF</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade verte Pané moelleux nature Ratatouille niçoise Petit chamois d'or Paris-Brest 	<p>8</p> <ul style="list-style-type: none"> Haricots verts en salade Curry d'agneau Pommes noisettes Fromage Banane 	<p>9</p> <ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées Bœuf bourguignon* Riz aux petits légumes grillés Les fripons Cubes de pêche au sirop 	<p>10</p> <ul style="list-style-type: none"> Taboulé à la semoule bio Filet de flétan sauce badiane Trio de légumes Crème dessert au chocolat les 2 vaches Ananas frais
<p>13</p> <ul style="list-style-type: none"> Tarte au fromage Oeufs pochés Viroflay Chanteneige Clémentine 	<p>14</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates Dos de lieu frais Sauce américaine Blé Vache qui rit Poire au chocolat 	<p>15</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de kouki Sauté de veau aux pruneaux Flan de brocolis Fromage blanc saveur vanille Madeleine pur beurre 	<p>16</p> <ul style="list-style-type: none"> Concombre vinaigrette Ravioli au fromage de chèvre sauce suprême Petit Suisse Compote de pommes 	<p>17</p> <ul style="list-style-type: none"> Batavia Sauté de dinde sauce Gaston Gérard Purée de potiron Six de Savoie Danette saveur vanille Sur lit chocolat
<p>20</p> <ul style="list-style-type: none"> Potage de légumes frais Cuisse de poulet rôtie Frites / Ketchup Kidiboo Pomme 	<p>21</p> <p>MENU ALTERNATIF</p> <ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade/Maïs Steak de soja tomate-basilic Courgettes gratinées Coulommiers cœur de lion Éclair à la confiture de lait 	<p>22</p> <ul style="list-style-type: none"> Asperges/mayonnaise Filet de colin sauce normande Quinoa Yaourt aux fruits mixés Banane 	<p>23</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade verte Sauté de bœuf au paprika Salsifis sauce provençale Saint Môret Nanterre / Barre de chocolat 	<p>24</p> <ul style="list-style-type: none"> Pâté en croûte*/cornichons Rôti de porc* au jus Poêlée 4 légumes P'tit Louis tartine Orange
<p>27</p> <ul style="list-style-type: none"> Coleslaw Dos de lieu frais sauce oseille Bouलगour Stick emmental Compote de poire 	<p>28</p> <ul style="list-style-type: none"> Pipadou Chipolata* Purée parmentière Yaourt nature les 2 vaches Clémentine 	<p>29</p> <ul style="list-style-type: none"> Lentilles en salade Lasagnes aux légumes Boursin ail et fines herbes Salade de fruits frais 	<p>30</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates sauce fête Omelette nature Carottes persillées Port Salut Tarte aux pommes 	<p>1</p>

Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, mollusques, lupins et anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10mg/l.

Menus conformes à la réglementation nationale, aux recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et 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, y compris le pain accompagnant chaque repas, sont cuisinés à partir de produits issus de l'agriculture biologique (label AB).

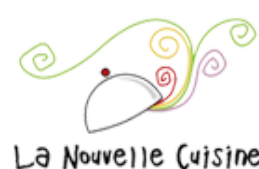
Les plats figurant en violet ainsi que le pain sont cuisinés à partir de produits locaux.



TOUTES VIANDES CERTIFIÉES D'ORIGINE FRANÇAISE
VIANDE BOVINE DE RACE ALLAITANTE

A. Dillenseger

Anne Dillenseger
Adjointe déléguée à l'éducation



www.dijon.fr
03 80 74 51 51