

# Menus des restaurants scolaires

## VACANCES DE DÉCEMBRE 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	VENREDI
	25	26	27	28	29
FÉRIÉ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Haricots verts en salade</li> <li>Ravioli aux légumes</li> <li>sauce cantadou</li> <li>Mini roitelet</li> <li>Clémentine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tomates vinaigrette</li> <li>Sauté de veau</li> <li>sauce financière</li> <li>Boulgour</li> <li>Fromage blanc</li> <li>Mangue</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé de chou-fleur</li> <li>Steak haché/moutarde</li> <li>Purée de céleri</li> <li>Coulommiers cœur de lion</li> <li>Tarte amandine</li> <li>aux poires maison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pizza</li> <li>Filet de flétan</li> <li>sauce safranée</li> <li>Flan de carottes</li> <li>Comté</li> <li>Banane</li> </ul>	
FÉRIÉ	1	2	3	4	5
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de kouki</li> <li>Émincé de volaille</li> <li>sauce chasseur</li> <li>Pommes noisettes</li> <li>Kiri</li> <li>Ananas au sirop</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Asperges/Mayonnaise</li> <li>Fricadelle de bœuf</li> <li>à la flamande</li> <li>Semoule</li> <li>Cancoillote</li> <li>Orange</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade verte/croûtons</li> <li>Moussaka au haché végétal</li> <li>Danonino</li> <li>Nanterre/friandise</li> <li>au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pipadou</li> <li>Œufs pochés sauce aurore</li> <li>Riz pilaf</li> <li>Saint marcellin</li> <li>Salade de fruits frais</li> </ul>	

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

Anne Dillenseger  
Adjointe déléguée à l'éducation



www.dijon.fr  
03 80 74 51 51