

Menus des restaurants scolaires

DU MOIS 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	VENDREDI
				1 Batavia Chili con carne au bœuf bio Yaourt à la myrtille les 2 vaches Ananas au sirop
4 Concombres vinaigrette Jambon grill au jus* Purée de brocolis Kidiboo Crêpe à la confiture de fraise	5 Betteraves rouges Colin sauce boursin Semoule Danone aromatisé Orange	6 Salade verte Fricadelle de soja sauce tomate Riz aux petits légumes Fromage Crème dessert au chocolat les 2 vaches	7 Coleslaw Bœuf braisé Chou-fleur persillé Bonbel Éclair à la vanille	8 Soupe de potiron frais Rôti de dinde sauce mère Frites Petit suisse Pomme
11 MENU ALTERNATIF Lentilles en salade Pané de fromage Bâtonnière de légumes Fromage blanc aux fruits Clémentine	12 Batavia Saucisse de Morteau* Haricots blancs à la tomate Danone nature Compote pomme d'amour	13 Salade de tomates Papet de poireaux* Vache qui rit Gâteau maison au caramel	14 Macédoine de légumes Dos de lieu frais sauce du gléré Blé Cantadou ail et fines herbes Banane	15 Croisillon dubarry Bœuf mode Carottes Vichy Mini pavé d'affinois Ananas frais
18 Salade de pommes de terre Omelette nature Épinards Chavroux Pomme	19 Carottes râpées Blanc de poulet mariné au citron Courgettes gratinées Petit chamois d'or Danone et fruits fraise- framboise	20 Céleri rémoulade aux pommes Sauté d'agneau au thym Quinoa Fromage Cubes de pêche au sirop	21 REPAS DE FIN D'ANNÉE Rillettes de poulet rôti / Cornichons Saumon frais sauce moscovite Tagliatelles Babybel rouge Salade de fruits frais Papillotes	22 MENU ALTERNATIF Salade composée au boulgour Steak de lentilles Ratatouille niçoise Yaourt nature les 2 vaches Orange

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

La Nouvelle Cuisine

Dijon
www.dijon.fr
03 80 74 51 51