

Menus des restaurants scolaires

DU MOIS DE JANVIER 2018



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>8</p> <ul style="list-style-type: none"> Concombres vinaigrette Raviolis au chèvre sauce suprême Vache qui rit Compote de pommes 	<p>9</p> <ul style="list-style-type: none"> Gougères Sauté de bœuf sauce marengo Carottes persillées Saint Môret Banane 	<p>10</p> <ul style="list-style-type: none"> Betteraves rouges Navarin d'agneau Galettes de pommes de terre Fromage Poire 	<p>11</p> <ul style="list-style-type: none"> Batavia Filet de merlu blanc meunière Petits pois Kidiboo Flanby 	<p>12</p> <ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade Cuisse de poulet rôti au jus Trio de légumes Velouté aux fruits mixés Galette des Rois
<p>15</p> <ul style="list-style-type: none"> Taboulé à la semoule bio Oeufs pochés sauce aurore Flan de brocolis Petit Louis tartine Clémentine 	<p>16</p> <p>MENU ALTERNATIF</p> <ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées Spaghetti au haché végétal Danonino Poire cube/Chocolat 	<p>17</p> <ul style="list-style-type: none"> Cervelas en salade* Filet de cabillaud sauce safranée Boulgour Yaourt nature les 2 vaches Salade de fruits frais 	<p>18</p> <ul style="list-style-type: none"> Lentilles vinaigrette Sauté de poulet Label Rouge Sauce basquaise Choux de Bruxelles Mini pavé d'affinois Ananas frais 	<p>19</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade verte Sauté de porc label rouge* à la Dijonnaise Haricots verts nature Boursin ail et fines herbes Gaufre / Chantilly
<p>22</p> <p>MENU ALTERNATIF</p> <ul style="list-style-type: none"> Blé en salade Steack de soja tomate-basilic Bâtonnière de légumes aux carottes jaunes Coulommiers cœur de lion Pomme 	<p>23</p> <ul style="list-style-type: none"> Batavia Jambon grill sauce crème* Épinards Kiri Danette au chocolat 	<p>24</p> <ul style="list-style-type: none"> Émietté de maquereaux à la tomate Veau à la Tourangelle Gratin de chou-fleur Fromage Gâteau aux pépites maison 	<p>25</p> <ul style="list-style-type: none"> Velouté de carottes Rôti de bœuf Frites Yaourt à boire à la fraise Orange 	<p>26</p> <ul style="list-style-type: none"> Kouki en salade Filet de flétan sauce marguery Semoule Cantafrais Cocktail de fruits samba
<p>29</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade verte Émincé de volaille sauce milanaise Riz pilaf Chavroux Compote pomme-banane 	<p>30</p> <ul style="list-style-type: none"> Pipadou Dos de lieu frais sauce américaine Tagliatelles Leerdamer Clémentine 	<p>31</p> <ul style="list-style-type: none"> Concombres sauce feta Omelette nature Chou vert braisé aux petits légumes Saint Albroy Gâteau basque 		

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

Signature

Anne Dillenseger
Adjointe déléguée à l'éducation



www.dijon.fr
03 80 74 51 51