

# Menus des restaurants scolaires

## VACANCES DE FÉVRIER 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	VENREDI
<p>12</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Concombres en salade</li> <li>Emincé de volaille sauce chasseur</li> <li>Haricots verts</li> <li>Mimolette à croquer</li> <li>Tarte aux pommes</li> </ul>	<p>13</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées</li> <li>Blanquette de veau</li> <li>Flan de poireaux</li> <li>Faisselle</li> <li>Bugnes</li> </ul>	<p>14</p> <p><b>MENU ALTERNATIF</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Salade verte</li> <li>Ravioli à la bolognaise végétale sauce tomate</li> <li>Coulommiers cœur de lion</li> <li>Cubes de poire</li> </ul>	<p>15</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pizza</li> <li>Rôti de bœuf au jus</li> <li>Purée de céleri</li> <li>Pick et croq</li> <li>Clémentine</li> </ul>	<p>16</p> <p><b>NOUVEL AN CHINOIS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nems au poulet sauce nuoc mam</li> <li>Filet de flétan sauce safranée</li> <li>Riz pilaf</li> <li>Yaourt à la myrtille les 2 vaches</li> <li>Ananas frais</li> </ul>
<p>19</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cake au fromage</li> <li>Omelette nature</li> <li>Ratatouille Niçoise</li> <li>Petit chamois d'or</li> <li>Banane</li> </ul>	<p>20</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Salade niçoise</li> <li>Filet de poisson blanc meunière/citron</li> <li>Brocolis fleurette</li> <li>P'tit roulé fol épi</li> <li>Danette à la vanille</li> </ul>	<p>21</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Coleslaw</li> <li>Sauté de porc label rouge* au curry</li> <li>Frites</li> <li>Mini pavé d'affinois</li> <li>Compote à boire à la pomme</li> </ul>	<p>22</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Salade composée au boulgour bio</li> <li>Pot au feu</li> <li>Fromage frais saveur vanille</li> <li>Salade de fruits frais</li> </ul>	<p>23</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Batavia</li> <li>Pané de blé tomate-mozzarella</li> <li>Lentilles à la Dijonnaise</li> <li>Petit suisse</li> <li>Roulé au nutella maison</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

*A. Dillenseger*

Anne Dillenseger  
Adjointe déléguée à l'éducation



www.dijon.fr  
03 80 74 51 51