

Menus des restaurants scolaires

DU MOIS 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	VENDREDI
			1 Coleslaw Tartiflette* Yaourt nature sucré Sundae à la vanille	2 Salade de pâtes Pané moelleux nature Ratatouille niçoise Yaourt à la framboise les 2 vaches Banane
			AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE
5 Salade de tomates Steak de colin sauce badiane Quinoa Tartare ail et fines herbes Coupelle de pêche	6 Rosette/Beurre/Cornichons* Rôti de dinde sauce crème Chou-fleur nature Kidiboo Pomme	7 Soupe de potiron frais Couscous d'agneau à la semoule bio Fromage Orange	8 Batavia Nuggets végétal Courgettes à la provençale Fromage blanc aux fruits Nanterre/Friandises	9 Céleri rémoulade Saucisse de Morteau IGP* Cancoillotte squeezer Pommes vapeur Yaourt nature Compote pomme-vanille
AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE
VACANCES SCOLAIRES - DU 12 AU 23 FÉVRIER				
26 Betteraves rouges Bouchées de poulet au jus Blé P'tit Louis Pomme	27 Salade de kouki Quenelles de volaille sauce poulet Trio de légumes Délice au chèvre Crème dessert au chocolat Les 2 vaches	28 MENU ALTERNATIF Taboulé de chou-fleur Bolognaise au haché végétal Tortis Yaourt à boire les 2 vaches Oreillon d'abricot/gelée de groseille		
AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE		

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

Logo
La Nouvelle Cuisine

Dijon

www.dijon.fr
03 80 74 51 51