

# Menus des restaurants scolaires

## DU MOIS DE MARS 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	2
				Soupe de poireaux frais Filet de cabillaud Sauce au velouté de <b>potiron</b> Pommes noisettes Vache qui rit Orange	Tomates vinaigrette Œufs en meurette* Epinards Bonbel Paris-Brest
		5	6	7	8
Descriptif repas du 7 mars <b>LA BALADE DU GOÛT</b> Salade trévisse/feta/pignons de pin Cuisse de poulet sauce basquaise Riz coloré safrané Roquefort Salade de fruits/ <b>meringue</b>	Gougère Jambon grill* sauce forestière <b>Haricots verts</b> Pick et croq Pomme	Céleri rémoulade Steak de colin sauce américaine Pommes vapeur Mini pavé d'affinois <b>Flan nappé au caramel les 2 vaches</b>	<b>LA BALADE DU GOÛT</b> menu élaboré par les enfants du centre de loisirs Montmuzard Insalata porpora Saveurs du Sud Le roi de l'Aveyron Coupe des délices	<b>Concombres</b> sauce cantadou <b>Sauté de bœuf au pain d'épices</b> <b>Penne</b> Petit suisse Compote pomme-pruneaux	Tomates vinaigrette Pané moelleux nature Chou-fleur persillé <b>Carré frais</b> Framboisier maison
		12	13	14	15
Descriptif repas du 12 mars <b>PRINTEMPS DES POÈTES</b> Rillettes de poulet rôti/ Cornichons Dos de lieu frais Sauce beurre citron Épinards <b>Yaourt à la framboise les 2 vaches</b> Orange	<b>PRINTEMPS DES POÈTES</b> Sous les cornichons, le poulet nage dans les rillettes, le poisson fait le dos crawlé, dans un bocal de citron, caché sous les épinards, les framboises plongent dans le yaourt, Et les oranges sont bleues	Carottes râpées <b>Omelette nature</b> Ratatouille Niçoise Petit Louis tartine Beignet au chocolat	Tarte au fromage Curry d'agneau Flan de brocolis <b>Yaourt à boire les 2 vaches</b> Poire	<b>MENU ALTERNATIF</b> <b>Batavia</b> Steak de soja tomate-basilic <b>Lentilles à la Dijonnaise</b> Petit chamois d'or Cocktail de fruits samba	Soupe de <b>potiron frais</b> <b>Rôti de porc IGP au jus*</b> Frites / ketchup Saint Bricet Ananas frais en barre
		19	20	21	22
	<b>Salade verte</b> Tortelloni au gruyère Sauce suprême <b>Yaourt nature les 2 vaches</b> Coupelle de pêche	Betteraves rouges Steak haché /ketchup Haricots beurre Gourde danonino Clémentine	Sardine/Beurre <b>Sauté de veau</b> sauce financière <b>Carottes Vichy</b> Fromage Paris-Brest	Salade de tomates Bouchées de poulet Petits pois Saint Môtet <b>Compote de pommes</b>	Taboulé à la <b>semoule bio</b> Filet de poisson blanc Meunière /citron <b>Trio de légumes</b> Mini roitelet Pomme
		26	27	28	29
	Pipadou <b>Spaghetti à la bolognaise de bœuf</b> Babybel jaune <b>Banane</b>	Duo de chou blanc et carottes Filet de flétan sauce normande Cordiale ligne Kidiboo Flan pâtissier	<b>MENU ALTERNATIF</b> <b>Batavia</b> <b>Boulettes de pois-chiche</b> sauce tomate Céréales à l'indienne <b>Yaourt à la vanille les 2 vaches</b> Compote pomme d'amour	Salade de kouki <b>Bœuf bourguignon*</b> <b>Courgettes gratinées</b> Chavroux Gaufre /Confiture de fraise	Macédoine de légumes Œufs pochés sauce blanche <b>Blé</b> Six de Savoie 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

*Signature*  
Anne Dillenseger  
Adjointe déléguée à l'éducation



www.dijon.fr  
03 80 74 51 51