

Menus des restaurants scolaires

DU MOIS DE Mai 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), s'adresser directement aux directeurs d'accueils de loisirs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		1	2	3
	FÉRIÉ	Haricots beurre en salade Filet de cabillaud sauce safranée Coquillettes Yaourt à boire les 2 vaches Banane	MENU ALTERNATIF Salade batavia Pavé de soja et boulgour Chou-fleur persillé Mini pavé d'affinois Dessert soja au chocolat	Carottes râpées Sauté de bœuf au paprika Frites Fromage blanc Cubes de pêche
		8	9	10
7	FÉRIÉ	Friand au fromage Omelette nature Courgettes à la provençale Fromage Salade de fruits frais	FÉRIÉ	Tomates vinaigrette Ravioli aux légumes sauce crème Kidiboo Compote banane mangue-passion
		15	16	17
14	Melon Quenelle de brochet sauce normande Trio quinoa Coulommiers cœur de lion Crème dessert vanille les 2 vaches	Salade batavia Navarin d'agneau Flan de brocolis Danone 1919 saveur miel Cœur coulant chocolat	Salade milanaise Crousti fromage Ratatouille niçoise Petit suisse Cerises	18
		22	23	24
FÉRIÉ	Céleri rémoulade Émincé de volaille sauce chasseur Carottes Vichy Yaourt nature sucré Le p'tit carré pomme	MENU ALTERNATIF Melon Boulettes de soja sauce tomate Lentilles aux petits légumes Fromage Compote pomme mangue-poire	Salade de pommes de terre Filet de poisson blanc meunière/citron Épinards Leerdamer Pêche	25
		29	30	31
28	Salade de kouki Steak de soja sauce tomate Haricots verts Chanteneige Flan pâtissier	Radis/Beurre Sauté de veau sauce financière Céréales Méditerranéennes Danonino Petit moelleux nature Carré chocolat	Salade batavia Dos de lieu frais sauce safranée Trio de légumes Saint Albray Cône glacé vanille	

Produit issu du commerce équitable

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