

Menus des restaurants scolaires

DU MOIS DE AVRIL 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	VENREDI
2 FÉRIÉ	3 Gougères Émincé de volaille sauce basquaise Carottes Vichy Danone à la fleur d'oranger Banane	4 Tomates vinaigrette Saucisse viennoise de dinde Céréales gourmandes Fromage Flan nappé caramel les 2 vaches	5 Salade de pommes de terre Steak de colin sauce dieppoise Chou-fleur persillé Rondelé nature Orange	6 MENU ALTERNATIF Salade verte/Croûtons Nuggets de pois-chiche/ Ketchup Lentilles à la Dijonnaise Fromage blanc Mangue
VACANCES SCOLAIRES - DU 9 AU 20 AVRIL				
23 Salade de kouki Tortelloni tricolore au gruyère sauce suprême Coulommiers cœur de lion Compote pomme-banane	24 Céleri rémoulade Oeufs pochés carbonara* Quinoa Les fripons Danette sensation saveur vanille	25 Feuilleté hot dog Sauté de veau au curry Brocolis fleurette Fromage Framboises / Chantilly	26 Potage de légumes frais Bœuf braisé Pommes noisettes Petit suisse aux fruits Pomme	27 Salade verte Filet de poisson blanc meunière / Citron Trio de légumes Mini roitelet Doony's au chocolat
30 Tomates vinaigrette Fricadelle de bœuf sauce flamande Ratatouille niçoise Petit roulé Fol Epi Tarte aux pommes				

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