

Menus des restaurants scolaires

DU MOIS DE JUIN 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 Pipadou au maïs Jambon grill* sauce gribiche Macaroni Babybel rouge Cerises
4 Carottes râpées Blanc de poulet mariné au citron Épinards Vache qui rit Tarte clafoutis aux griottes	5 Betteraves rouges Carbonnade à la flamande Riz pilaf Saint Môret Abricot	6 Sardines / Beurre Papet de poireaux* Fromage Ananas frais / Meringue	7 MENU CLAMEUR(S) Jus de fruits orange-carotte Salade verte / Suprême d'orange / vinaigrette à l'orange Saumon vapeur Frites / Sauce piquante Comté Pastèque	8 MENU ALTERNATIF Melon Nuggets de blé Courgettes à la provençale Velouté aux fruits mixés Madeleine
11 Salade batavia Pané moelleux toscana Haricots verts Petit Louis tartine Nanterre aux pépites de chocolat	12 Gougères Rôti de dinde froid Chou-fleur persillé Petit chamois d'or Cerises	13 Cake à la mimolette Sauté d'agneau au thym Purée de céleri Yaourt à la vanille les 2 vaches Melon	14 Salade de kouki Cuisse de poulet rôtie froide / Ketchup Boulgour Fromage blanc Mangue	15 Macédoine de légumes Dos de lieu frais sauce oseille Semoule Coulommiers coeur de lion Nectarine
18 Melon Jambon grill froid* Ratatouille Niçoise Chanteneige Danette au chocolat	19 Tomates / mozzarella Steak de colin sauce américaine Blé Yaourt nature au lait 100% bourguignon Paris-Brest	20 Asperges / Mayonnaise Sauté de veau sauce marengo Petits pois Fromage Fraises au sucre	21 MENU ALTERNATIF Lentilles en salade Steak de seitan aux petits légumes Trio de légumes Chavroux Prune	22 MENU DU MONDE élaboré par les enfants du périscolaire Victor Hugo Concombres/feta/olives noires Spaghetti carbonara* Petit Suisse Compote de fruits exotiques
25 Taboulé à la semoule bio Steak de soja tomate-basilic Brocolis fleurette Fromage blanc saveur vanille Banane	26 Pipadou au maïs bio Sauté de boeuf maillot Quinoa Mini pavé d'affinois Pêche	27 PIQUE-NIQUE Tomates cocktail croque au sel Oeufs durs Salade milanaise Mimolette à croquer Compote à boire à la pomme	28 Salade batavia Galette jambon/fromage* Carottes à la crème Kidiboo Cône glacé	29 Céleri rémoulade Filet de flétan sauce dieppoise Riz créole Kiri Coupelle d'ananas

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