

Menus des restaurants scolaires

DU MOIS DE JUILLET 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
2 Melon Cuisse de poulet au jus Cordiale ligne Cantafrais Flan pâtissier	3 Betteraves rouges Steak de colin sauce badiane Semoule Yaourt nature les 2 vaches Fraises à la chantilly	4 Salade batavia Sauté de veau au curry Pommes vapeur Vache qui rit Flan à la vanille nappé caramel les 2 vaches	5 Gougères Pavé de soja et quinoa Haricots beurre Kidiboo Ananas frais	6 REPAS FROID Cake au fromage Jambon blanc froid* Macédoine de légumes Yaourt recette crémeuse Nectarine
VACANCES SCOLAIRES				
9 Concombre sauce cantadou Sauté de boeuf à la provençale Flan de brocolis Six de Savoie Gaufre / Confiture de fraise	10 REPAS FROID Salade de haricots verts Rôti de dinde froid sauce gribiche Salade de blé Mini pavé d'affinois Cerises	11 Radis / Beurre ½ sel Filet de cabillaud sauce américaine Chou-fleur Petit suisse aux fruits Coeur coulant au chocolat	12 PIQUE-NIQUE Tomates cocktail croque au sel Oeufs durs Salade de lentilles Babybel rouge Compote à boire à la pomme	13 MENU ALTERNATIF Salade batavia Spaghetti au haché végétal Yaourt à la framboise les 2 vaches Coupelle de pêche
16 Carottes râpées Omelette nature Ratatouille Saint Môret Nanterre aux pépites de chocolat	17 Salade de kouki Steak haché Haricot blanc à la tomate Carré frais Crème dessert vanille les 2 vaches	18 Asperges / Mayonnaise Filet de poisson meunière/citron Petits pois Petit chamois d'or Salade de fruits	19 PIQUE-NIQUE Tomates cocktail croque au sel Wrap au poulet rôti et duo de tomates sauce caesar Chips Yaourt à boire les 2 vaches Banane	20 Melon Pané moelleux nature Épinards Port Salut Tarte aux pommes
23 Rosette / Beurre* / Cornichons Navarin d'agneau Purée de céleri Yaourt nature sucré Abricot	24 REPAS FROID Pipadou au maïs bio Rôti de boeuf froid / Moutarde Salade de pommes de terre Pick et croq Cône glacé	25 Feulleté hot dog Dos de lieu frais sauce crème Carottes Vichy Coulommiers Pêche	26 PIQUE-NIQUE Duo de chou blanc et carottes Cubes de poulet sauce cantadou Salade de pâtes avoines Yaourt à boire à la fraise Compote à boire pomme-mangue	27 MENU ALTERNATIF Salade batavia Nuggets de blé Courgettes à la provençale Samos Dessert au soja au chocolat
30 Melon Boulettes de boeuf sauce tomates Riz pilaf Bon bresse Petite danette chocolat-lait	31 Salade coeur de blé Oeufs pochés* sauce meurette Trio de légumes Chavroux Cerises			

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

Anne Dillenseger
Adjointe déléguée à l'éducation

La Nouvelle Cuisine

Dijon
www.dijon.fr
03 80 74 51 51