

Menus des restaurants scolaires

DU MOIS D'AOUT 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 Salade batavia Émincé de volaille sauce écrevisse Salsifis gratinés Fromage Gâteau basque	2 PIQUE-NIQUE Quiche lorraine au poulet Wrap duo de saumon sauce yaourt et herbes Chips Stick emmental Banane	3 Salade de tomates Cannelloni ricotta-épinards sauce crème Fromage blanc Mangue
6 Concombres sauce cantadou Sauté de boeuf à la provençale Flan de brocolis Six de Savoie Gaufre/confiture de fraise	7 REPAS FROID Salade de haricots verts Rôti de dinde froid sauce gribiche Salade de blé Mini pavé d'affinois Cerises	8 Sardines / Beurre Sauté de veau au curry Chou-fleur Petit suisse aux fruits Nectarine	9 PIQUE-NIQUE Tomate cocktail croque au sel Oeufs durs Salade de lentilles Babybel rouge Compote à boire à la pomme	10 MENU ALTERNATIF Salade batavia Spaghetti au haché végétal Yaourt à la framboise les 2 vaches Coupelle de pêche
13 Carottes râpées Omelette nature Ratatouille Niçoise Saint Morêt Nanterre aux pépites de chocolat	14 Salade de kouki Filet de poisson meunière/ citron Petits pois Petit chamois d'or Crème dessert à la vanille les 2 vaches	15 JOUR FERIE	16 PIQUE-NIQUE Tomate cocktail croque au sel Wrap au poulet rôti et duo de tomate sauce caesar Chips Yaourt à boire les 2 vaches Banane	17 Melon Pané moelleux nature Épinards Port Salut Tarte aux pommes
20 Rosette / Beurre* / Cornichons Navarin d'agneau Purée de céleri Yaourt nature sucré Abricot	21 REPAS FROID Pipadou au maïs bio Rôti de boeuf froid / moutarde Salade de pommes de terre Pick et croq Cône glacé	22 Feuilleté hot dog Dos de lieu frais sauce crème Carottes Vichy Coulommiers Pêche	23 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	24 MENU ALTERNATIF Salade batavia Nuggets de blé Courgettes à la provençale Samos Dessert au soja au chocolat
27 Melon Boulettes de boeuf sauce tomate Riz pilaf Bon bresse Flan à la vanille nappé caramel les 2 vaches	28 Salade coeur de blé Steak de colin sauce oseille Trio de légumes Chavroux Cerises	29 Salade batavia Oeufs pochés* sauce meurette Salsifis gratinés Fromage Gâteau basque	30 PIQUE-NIQUE Quiche lorraine au poulet Wrap duo de saumon sauce yaourt et herbes Chips Stick emmental Banane	31 Salade de tomates Cannelloni ricotta-épinards sauce crème Fromage blanc Mangue

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 CERTIFIEES D'ORIGINE FRANCAISE
VIANDE BOVINE DE RACE ALLAITANTE

Anne Dillenseger
Adjointe déléguée à l'éducation

La Nouvelle Cuisine

Dijon
www.dijon.fr
03 80 74 51 51