

Menus des restaurants scolaires

DU MOIS DE SEPTEMBRE 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
<p>3</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de blé Bouchées de poulet rôties au jus Haricots verts Kidiboo Pomme 	<p>4</p> <ul style="list-style-type: none"> Tomates vinaigrette Pané moelleux nature Lentilles aux petits légumes Saint Albray Crème dessert au chocolat les 2 vaches 	<p>5</p> <ul style="list-style-type: none"> Gougères Quenelle de brochet fraîche sauce nantua Flan de brocolis Yaourt à la vanille de Madagascar les 2 vaches Mirabelles 	<p>6</p> <ul style="list-style-type: none"> Duo de chou blanc et carottes Paleron braisé Frites Kiri Compote de pommes 	<p>7</p> <ul style="list-style-type: none"> Macédoine de légumes Dos de lieu frais sauce vache qui rit Semoule Yaourt nature au lait 100% bourguignon Raisin
<p>10</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de kouki Omelette nature Ratatouille Niçoise Mini pavé d'affinois Nanterre / Barre de chocolat 	<p>11</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de pâtes avoine Steak de colin sauce badiane Carottes Vichy Yaourt à boire à la fraise Banane 	<p>12</p> <ul style="list-style-type: none"> Asperges / Mayonnaise Sauté de veau au curry Céréales gourmandes Fromage Ananas frais 	<p>13</p> <p>MENU ALTERNATIF</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade batavia Boulettes de soja sauce tomate Boullgour Babybel jaune Coupelle de pêche 	<p>14</p> <ul style="list-style-type: none"> Concombres sauce bulgare Blanc de poulet mariné au citron Purée de potiron Faisselle Coeur coulant chocolat
<p>17</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates et maïs Jambon grill sauce crème* Chou-fleur persillé Fol épi Paris-Brest 	<p>18</p> <ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade Tortelloni au gruyère sauce tomate Les fripons Flan à la vanille nappé caramel les 2 vaches 	<p>19</p> <ul style="list-style-type: none"> Samossa boeuf-curry Filet de flétan sauce lait de coco Quinoa Chanteneige Nectarine 	<p>20</p> <ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées Blanquette de dinde Label Rouge Courgettes à la provençale Boursin ail et fines herbes Gâteau basque 	<p>21</p> <p>GOÛT DE FRANCE</p> <ul style="list-style-type: none"> Le goût dans tous ses sens Rillettes de poulet rôti / Cornichons Sauté de boeuf sauce Dijonnaise Pommes noisettes Cancoillotte Framboisier maison
<p>24</p> <ul style="list-style-type: none"> Betteraves rouges Cuisse de poulet rôtie au jus Coquillettes Danone aromatisé Banane 	<p>25</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade batavia Oeufs pochés sauce blanche Épinards Petit chamois d'or Tarte aux pommes 	<p>26</p> <ul style="list-style-type: none"> Sardines / Beurre Sauté d'agneau au thym Riz pilaf Fromage Orange 	<p>27</p> <p>MENU ALTERNATIF</p> <ul style="list-style-type: none"> Lentilles en salade Pavé de soja et quinoa sauce tomate Trio de légumes Samos Prune 	<p>28</p> <ul style="list-style-type: none"> Concombres sauce fête Filet de poisson blanc meunière / citron Chou vert braisé aux petits légumes St Bricet Éclair au chocolat

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