

Menus des restaurants scolaires

DU MOIS D'OCTOBRE 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>1</p> <ul style="list-style-type: none"> Taboulé à la semoule bio Rôti de boeuf / Moutarde Cordiale ligne Rondelé nature Pomme 	<p>2</p> <ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade Steak de colin sauce américaine Frites Danone nature au lait entier 	<p>3</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de cervelas* Omelette nature Flan de carottes Stick emmental Orange 	<p>4</p> <ul style="list-style-type: none"> Saucisse de Toulouse* Haricots blancs à la tomate Vache qui rit Raisin 	<p>5</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade batavia Tortellinis ricotta-épinards Sauce crème Flan nappé caramel
<p>8</p> <ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées Sauté de dinde label rouge sauce chasseur Riz pilaf Fromage blanc aux fruits 	<p>9</p> <p>MENU ALTERNATIF</p> <ul style="list-style-type: none"> Betteraves rouges Pané moelleux nature Trio de légumes Saint Môret Pomme 	<p>10</p> <ul style="list-style-type: none"> Gougères Filet de poisson blanc meunière / Citron Brocolis fleurette Fromage Poire 	<p>11</p> <ul style="list-style-type: none"> Concombres sauce bulgare Paleron braisé Boulgour Danone aromatisé 	<p>12</p> <ul style="list-style-type: none"> Pâté en croûte* / cornichons Blanc de poulet à la diable Haricots verts Cantafras Banane
<p>15</p> <ul style="list-style-type: none"> Tomate vinaigrette Rôti de porc IGP au jus* Chou-fleur persillé Saint Bricet Gaufre sauce chocolat 	<p>16</p> <ul style="list-style-type: none"> Velouté de carottes Oeufs pochés sauce aurore Pommes noisette Boursin ail et fines herbes Orange 	<p>17</p> <ul style="list-style-type: none"> Radis râpé en salade Navarin d'agneau Semoule Cantadou Flan pâtissier 	<p>18</p> <p>MENU ALTERNATIF</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade batavia Raviolis aux légumes sauce tomate Petit-suisse Compote pomme-banane 	<p>19</p> <ul style="list-style-type: none"> Rillettes de poulet rôti Jambon grill* sauce dijonnaise Purée de potiron Cancoillote Raisin

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

Signature

Anne Dillenseger
Adjointe déléguée à l'éducation



www.dijon.fr
03 80 74 51 51