

Menus des restaurants scolaires

VACANCES 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
<ul style="list-style-type: none"> Tomate vinaigrette Cuisse de poulet rôtie au jus Épinards P'tit Louis tartine Compote de pêche 	<p>22</p> <ul style="list-style-type: none"> Lentilles en salade Sauté de boeuf sauce marenco Courgettes nature Mini pavé d'affinois Banane 	<p>23</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade batavia Blanquette de veau Riz créole Samos Danette au chocolat 	<p>24</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade composée au boulgour Crousti fromage Haricots beurre Poire 	<p>25</p> <ul style="list-style-type: none"> Duo de chou blanc et carottes Dos de lieu frais sauce du gléré Penne Yaourt à boire aux fruits
<p>29</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de kouki Steak de colin sauce dieppoise Flan de brocolis Petit chamois d'or Paris-Brest 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves rouges Paupiette de veau sauce chasseur Gratin dauphinois Danonino Ananas frais 	<p>30</p> <p>MENU HALLOWEEN</p> <ul style="list-style-type: none"> Soupe de potiron Cordon bleu de dinde Petits pois Kidiboo Orange 	<p>31</p> <p>FÉRIÉ</p>	<p>1</p> <ul style="list-style-type: none"> Tomate vinaigrette Spaghetti au haché végétal Carré de l'Est Compote pomme-mirabelle
				<p>2</p>

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



www.dijon.fr
03 80 74 51 51