

Menus des restaurants scolaires

VACANCES D'OCTOBRE 2019



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>21</p> <ul style="list-style-type: none"> Concombres vinaigrette Cuisse de poulet rôtie au jus Brocolis fleurette Fromage à pâte fraîche Paris-Brest 	<p>22</p> <ul style="list-style-type: none"> Lentilles en salade Lasagnes aux légumes Fromage à pâte molle Poire 	<p>23</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade batavia Sauté de veau sauce tourangelle Blé Crème dessert à la vanille 	<p>24</p> <ul style="list-style-type: none"> Pâté en croûte/Cornichons* Sauté de bœuf sauce marengo Pois gourmands Fromage à pâte fraîche Raisin blanc 	<p>25</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de chou blanc Brandade de poisson Yaourt nature Compote de pommes
<p>28</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de pâtes avoines Filet de flétan sauce dugléré Cordiale ligne Fromage à pâte molle Salade de fruits 	<p>29</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade batavia Tartiflette* Île flottante Biscuit 	<p>30</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates et pois-chiches Riz pilaf Ratatouille Niçoise Cancoillotte Ananas frais 	<p>31</p> <p>HALLOWEEN</p> <ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées Rôti de bœuf au jus Flan de potiron Fromage blanc Mangue 	<p>1</p> <p>FÉRIÉ</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