

Menus des restaurants scolaires

DU MOIS DE NOVEMBRE 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
4 Concombres vinaigrette Bouchées de poulet rôties au jus Semoule Fromage à pâte pressée Compote pomme-banane	5 Céleri rémoulade Dos de lieu frais sauce oseille Frites Yaourt à la poire	6 Salade batavia Choucroute* Fromage Cœur coulant au chocolat	7 Salade de blé Paleron sauce paprika Pois gourmands Fromage à pâte molle Banane	8 Macédoines de légumes Bolognaise au haché végétal Spaghetti Fromage à pâte fraîche Salade de fruits
11 JOUR FÉRIÉ	12 Salade de haricots verts Crousti fromage Lentilles aux petits légumes Fromage à pâte fraîche Pomme	13 Feuilleté hot dog Œufs pochés* sauce carbonara Carottes Vichy Yaourt nature Poire	14 Salade batavia Filet de poisson blanc meunière /Citron Épinards Fromage à pâte molle Nanterre aux pépites de chocolat	15 Duo de chou blanc et carottes Rôti de porc IGP au jus* Salsifis à la provençale Fromage blanc Tarte aux pommes
18 Taboulé à la semoule bio Émincé de poulet sauce milanaise Cordiale ligne Fromage à la fleur de sel de Camargue Banane	19 Rosette/Cornichons* Filet de flétan sauce beurre citron Purée parmentière Yaourt brassé aux fruits Mandarine	20 Céleri rémoulade aux pommes Sauté de veau sauce financière Flan de brocolis Fromage Gâteau basque	21 Cake aux petits légumes Sauté de bœuf au pain d'épices Trio de légumes Fromage à l'ail et aux fines herbes Ananas frais	22 Salade batavia Tortellinis quinoa-épinards sauce curry Fromage à pâte fraîche Compote de pommes
25 Carottes râpées à l'orange Steak de colin sauce américaine Riz pilaf Crème dessert au chocolat	26 Soupe de potiron frais Jambon grill sauce porto* Pommes noisettes Comté Orange	27 Salade de radis Boulettes de pois-chiches sauce tomate Quinoa Fromage à pâte molle Tarte amandine	28 Salade batavia Blanc de poulet à la diable Céréales gourmandes Fromage blanc aromatisé	29 Salade de pâtes avoines Rôti de bœuf / Ketchup Choux de Bruxelles Fromage fondu Pomme

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

La Nouvelle Cuisine

Dijon
www.dijon.fr
03 80 74 51 51