

Menus des restaurants scolaires

DU MOIS DE DÉCEMBRE 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
2 Salade batavia Quenelle de brochet fraîche sauce normande Haricots beurre Fromage à pâte fraîche Roulé à la confiture de cerise	3 Salade de blé Filet de flétan sauce beurre citron Chou-fleur persillé Fromage à pâte molle Clémentine	4 Betteraves rouges Raviolis à la bolognaise végétale sauce suprême Fromage Poire	5 Tomate croque au sel Pané moelleux Poêlée de légumes Fromage à pâte pressée Eclair au chocolat	6 MENU FESTIVAL DES NUITS ORIENTALES Salade de lentilles Dés de feta/Tomate cocktail Kefta de volaille sauce tomate Riz au curry Yaourt nature Salade de fruits
9 Gougères Cuisse de poulet rôtie au jus Carottes Vichy Fromage fondu à la crème Pomme	10 Céleri rémoulade Saucisse de Morteau IGP* Haricots blancs à la tomate Fromage frais saveur vanille	11 Salade batavia Sauté de veau sauce tourangelle Galettes de pommes de terre Comté Compote pomme-abricot	12 Salade de riz Boulettes de pois-chiches sauce curry Pois gourmands Fromage à pâte molle Orange	13 Salade de kouki Steak de colin sauce boursin Cordiale ligne Fromage de chèvre à pâte molle Gâteau basque
16 Feuilleté hot dog Jambon grill sauce porto* Brocolis fleurette Fromage à pâte pressée Banane	17 Carottes râpées Sauté de bœuf sauce flamande Frites Flan à la vanille nappé de caramel	18 Taboulé à la semoule bio Curry d'agneau Épinards Fromage à pâte fraîche Poire	19 REPAS DE FIN D'ANNEE Jus d'orange bio et équitable Salade batavia/oeuf dur Émincé de poulet sauce tomate Pâtes au potimarron Fromage à pâte pressée Moelleux chocolat/crème anglaise Friandise	20 Pané moelleux nature Quinoa à la tomate Yaourt à la myrtille Clémentine

 issu du commerce équitable

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.

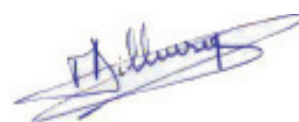
* Ce plat comporte du porc. Un plat de substitution est proposé aux enfants ne consommant pas de porc.

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

 www.dijon.fr
03 80 74 51 51