

# Menus des restaurants scolaires

## VACANCES 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
<p>23</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de concombres</li> <li>Lentilles aux petits légumes</li> <li>Riz pilaf</li> <li>Fromage blanc aromatisé</li> </ul>	<p>24</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Rosette/Cornichons*</li> <li>Œufs pochés sauce blanche</li> <li>Trio de légumes</li> <li>Fromage à pâte fraîche</li> <li>Orange</li> <li>Friandise</li> </ul>	<p>25</p> <p>JOUR FÉRIÉ</p>	<p>26</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Céleri rémoulade</li> <li>Bolognaise au thon</li> <li>Spaghetti</li> <li>Crème dessert au chocolat</li> </ul>	<p>27</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Salade batavia/Dés de mimolette</li> <li>Rôti de bœuf au jus</li> <li>Haricots verts</li> <li>Fromage à pâte molle</li> <li>Flan pâtissier</li> </ul>
<p>30</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées à l'orange</li> <li>Dos de lieu frais sauce cumin</li> <li>Flan de potiron</li> <li>Fromage à pâte pressée</li> <li>Nanterre aux pépites de chocolat</li> </ul>	<p>31</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Salade batavia</li> <li>Tartiflette*</li> <li>Petit suisse</li> <li>Cocktail de fruits</li> </ul>	<p>1</p> <p>JOUR FÉRIÉ</p>	<p>2</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Asperges sauce fromage ail et fines herbes</li> <li>Lasagnes au bœuf bio</li> <li>Faisselle</li> <li>Banane</li> </ul>	<p>3</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pipadou au maïs bio</li> <li>Nuggets de pois-chiches/ Ketchup</li> <li>Petits-pois carottes jus</li> <li>Fromage frais demi-sel</li> <li>Clémentine</li> </ul>

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

*Signature*

Anne Dillenseger  
Adjointe déléguée à l'éducation



www.dijon.fr  
03 80 74 51 51