

Menus des restaurants scolaires

DU MOIS DE JANVIER 2020



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>6</p> <ul style="list-style-type: none"> Concombres vinaigrette Tortellinis tricolores au fromage sauce suprême Yaourt nature Compote de pommes 	<p>7</p> <ul style="list-style-type: none"> Gougères Sauté de dinde Label Rouge sauce brune Carottes Vichy Fromage à pâte fraîche Banane 	<p>8</p> <ul style="list-style-type: none"> Navarin d'agneau Galettes de pommes de terre Fromage à pâte fondue Poire 	<p>9</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade batavia Filet de cabillaud sauce normande Gratin de chou-fleur Fromage à pâte molle Galette 	<p>10</p> <ul style="list-style-type: none"> Duo de chou blanc et carottes Steak haché sauce dijonnaise Blé Dessert lacté au chocolat
<p>13</p> <ul style="list-style-type: none"> Rosette/Cornichons* Omelette nature Épinards Fromage à pâte fraîche Clémentine 	<p>14</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates et pois-chiches Courgettes à la provençale Semoule Yaourt à la vanille 	<p>15</p> <ul style="list-style-type: none"> Betteraves rouges Boulettes de bœuf sauce Gaston Gérard Coquillettes Fromage blanc Salade de fruits 	<p>16</p> <ul style="list-style-type: none"> Velouté de carottes/ Croûtons Filet de colin sauce ail et fines herbes Frites Fromage à pâte pressée Banane 	<p>17</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade batavia Rôti de porc IGP au jus* Haricots verts Fromage à pâte molle Flan pâtissier
<p>20</p> <ul style="list-style-type: none"> Taboulé à la semoule bio Pané moelleux nature Brocolis fleurette Fromage à pâte fraîche Pomme 	<p>21</p> <ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées Jambon grill sauce crème* Purée parmentière Crème dessert au chocolat 	<p>22</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade batavia/Croûtons Sauté de veau sauce provençale Haricots plats Fromage fondu Gâteau aux pépites de chocolat 	<p>23</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de chou blanc Filet de poisson blanc meunière Citron Flan de carottes Fromage à pâte fraîche Paris-Brest 	<p>24</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de pâtes avoines au thon Rôti de bœuf au jus Trio de légumes Yaourt à boire à la fraise Orange
<p>27</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade batavia Émincé de poulet sauce milanaise Riz pilaf Fromage blanc aux fruits 	<p>28</p> <ul style="list-style-type: none"> Haricots beurre en salade Dos de lieu frais sauce badiane Tagliatelles Fromage à pâte pressée Clémentine 	<p>29</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de radis Œufs pochés sauce aurore Chou vert braisé aux petits légumes Fromage de chèvre à pâte fraîche Gâteau basque 	<p>30</p> <ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade Sauté de bœuf sauce marengo Céréales gourmandes Yaourt brassé aux fruits 	<p>31</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de blé Boulettes de lentilles sauce tomate Bâtonnière de légumes aux carottes jaunes Comté Banane

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