

Menus des restaurants scolaires

DU MOIS DE FÉVRIER 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
3 Carottes râpées Filet de colin sauce américaine Chou-fleur persillé Fromage à l'ail et aux fines herbes Crêpe à la confiture de fraise	4 Lentilles aux petits légumes Riz pilaf Yaourt à la poire Orange	5 Soupe de potiron frais / Croûtons Sauté d'agneau au thym Semoule Fromage fondu Poire	6 Salade batavia Rôti de dinde au jus Salsifis à la provençale Fromage de chèvre à pâte fraîche Tarte aux pommes	7 Salade de kouki Saucisse de Morteau IGP* Pommes vapeur / Cancoillote Île flottante
10 Bouchées de poulet rôties au jus Quinoa Fromage à pâte fraîche Pomme	11 Céleri rémoulade Dos de lieu frais sauce badiane Carottes Vichy Fromage blanc Gâteau basque	12 Salade batavia Raviolis à la bolognaise végétale sauce tomate Fromage à pâte molle Poire cuite / Chocolat	13 Soupe de poireaux frais / Croûtons Sauté de bœuf sauce paprika Pommes noisettes Fromage à pâte fraîche Kiwi	14 Taboulé de chou-fleur Œufs en meurette* Purée de céleri Fromage à pâte pressée Flan pâtissier
17 Salade batavia Émincé de poulet sauce basquaise Épinards Yaourt nature Nanterre aux pépites de chocolat	18 Carottes râpées à l'orange Tortellinis tricolores au fromage sauce suprême Petit suisse Compote de pommes	19 Taboulé à la semoule bio Blanquette de veau Flan de potiron Fromage à pâte fraîche Orange	20 Nems au poulet / sauce nuoc mam Rôti de bœuf sauce forestière Choux de Bruxelles Fromage à pâte fraîche Salade de fruits	21 Salade de radis Filet de flétan sauce safranée Blé Crème dessert à la vanille

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