

Menus des restaurants scolaires

DU MOIS DE MARS 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>9</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade batavia Bouchées de poulet rôties au jus Frites Yaourt à la myrtille 	<p>10</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de blé Filet de flétan sauce beurre citron Haricots verts Fromage à pâte fraîche Kiwi 	<p>11</p> <ul style="list-style-type: none"> Taboulé de chou-fleur Tartiflette* Petit suisse Compote pomme d'amour 	<p>12</p> <ul style="list-style-type: none"> Rillettes de poulet rôti / Cornichons Paleron sauce miel de Dijon Flan de brocolis Fromage blanc aromatisé Pomme 	<p>13</p> <ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées Ravioli à la bolognaise végétale sauce tomate Fromage fondu Cocktail de fruits
<p>16</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade milanaise Filet de colin sauce américaine Épinards Fromage à pâte molle Orange 	<p>17</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade batavia Omelette nature Courgettes provençales Fromage à pâte fraîche Gâteau basque 	<p>18</p> <ul style="list-style-type: none"> Tarte au fromage Sauté d'agneau au curry Jeunes carottes Fromage à pâte pressée Poire 	<p>19</p> <ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade Pané de fromage Lentilles à la Dijonnaise Yaourt aux fruits mixés 	<p>20</p> <ul style="list-style-type: none"> Soupe de potiron frais Rôti de porc IGP au jus* Pommes noisettes Fromage à pâte fraîche Banane
<p>23</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade batavia Tortelloni trois couleurs au fromage sauce suprême Fromage à pâte fraîche Compote pomme-abricot 	<p>24</p> <ul style="list-style-type: none"> Émincé de poulet sauce basquaise Semoule Fromage à pâte molle Kiwi 	<p>25</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de kouki Sauté de veau sauce financière Brocolis fleurette Fromage Gâteau au pralin 	<p>26</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de radis Choucroute/Moutarde* Yaourt nature Éclair au chocolat 	<p>27</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de quinoa Filet de poisson blanc meunière/Citron Purée de céleri Fromage à pâte molle Salade de fruits
<p>30</p> <ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées à l'orange Œufs pochés* sauce carbonara Riz pilaf Yaourt à la vanille 	<p>31</p> <ul style="list-style-type: none"> Feuilleté hot dog Sauté de bœuf sauce marengo Cordiale ligne Fromage à pâte molle 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

Signature

Anne Dillenseger
Adjointe déléguée à l'éducation



www.dijon.fr
03 80 74 51 51