

Menus des restaurants scolaires


du 15 au 19 juin 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.

1	2	3	4	5
8	9	10	11	12
15	16	17	18	19
<ul style="list-style-type: none"> Blé en salade Pané moelleux nature Ratatouille Fromage à pâte molle Prune 	<ul style="list-style-type: none"> Tomates vinaigrette Jambon de dinde froid Frites Yaourt nature Sucre de canne complet 	<p>PIQUE-NIQUE</p> <ul style="list-style-type: none"> Duo de chou blanc et carottes Poulet sauce cantadou Pâtes avoine en salade Fromage fondu et gressins Compote à boire pomme-fraise 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres vinaigrette Sauté de boeuf sauce provençale Trio de légumes Fromage à pâte fraîche Beignet au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Salade batavia sauce au vinaigre balsamique et miel de Dijon Filet de colin sauce oseille Quinoa Fran à la vanille nappé de caramel
22	23	24	25	26
29	30			

« En raison des conditions sanitaires, les menus sont susceptibles d'être modifiés »

 produit 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


Dijon

www.dijon.fr
03 80 74 51 51