

Menus des restaurants scolaires

DU MOIS DE JUILLET 2020 (VACANCES SCOLAIRES)



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
6 Melon Paleron braisé au jus Flan de courgettes Fromage demi-sel Gaufre à la confiture de fraise	7 REPAS FROID Rôti de dinde froid sauce gribiche Blé en salade Fromage à pâte molle Cerises	8 Salade batavia Filet de flétan sauce au lait de coco Chou-fleur fleurette Yaourt nature Sucre de canne complet Flan pâtissier	9 PIQUE-NIQUE Tomates croque au sel Oeufs durs Lentilles en salade Fromage à pâte pressée Compote à boire à la pomme	10 Salade milanaise Moussaka au boeuf Fromage à la fleur de sel de Camargue Pastèque
13 Taboulé à la semoule bio Filet de poisson blanc meunière Citron Ratatouille fraîche Fromage blanc Sucre de canne complet Fraises au sucre de canne complet	14 JOUR FÉRIÉ	15 Sauté de boeuf sauce paprika Petits pois Fromage à pâte molle Salade de fruits	16 PIQUE-NIQUE Macédoine de légumes Sandwich poulet-crudités Chips Yaourt à boire fraise-pêche Banane	17 Carottes râpées Tortelloni au gruyère AOP sauce crème Fromage à pâte pressée Cocktail de fruits
20 Rosette/Cornichons* Dos de lieu frais sauce oseille Purée de céleri Yaourt à la framboise Abricot	21 REPAS FROID Radis en salade Jambon blanc froid* Pommes de terre en salade Comté Cône glacé à la vanille	22 Feuilleté hot dog Rôti de boeuf au jus Trio de légumes Fromage à pâte molle Pêche	23 PIQUE-NIQUE Duo chou blanc et carottes Cubes de poulet sauce cantadou Pâtes avoine en salade Fromage fondu et gressins Compote à boire pomme-fraise	24 Salade batavia Omelette nature Courgettes à la provençale Fromage fondu Framboisier
27 Tomates en salade Filet de colin sauce américaine Riz aux petits légumes Yaourt à la vanille	28 Coeur de blé en salade Navarin d'agneau Carottes Vichy Fromage de chèvre à pâte fraîche Cerises	29 Salade batavia Émincé de poulet sauce milanaise Haricots beurre Fromage Gâteau basque	30 PIQUE-NIQUE Taboulé à la semoule bio Sandwich thon-oeufs Chips Yaourt à boire à la fraise Banane	31 Gougères Lasagnes aux légumes Fromage à pâte fondue Melon

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