

Menus des restaurants scolaires

DU MOIS D'AOUT 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
<p>3</p> <ul style="list-style-type: none"> Concombres sauce bulgare Sauté de boeuf sauce marengo Quinoa Crème dessert au chocolat 	<p>4</p> <p>REPAS FROID</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de haricots verts Rôti de dinde sauce gribiche Blé en salade Fromage à pâte molle Nectarine blanche 	<p>5</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade batavia Filet de flétan sauce au lait de coco Chou-fleur fleurette Yaourt nature Sucre de canne complet Flan pâtissier 	<p>6</p> <p>PIQUE-NIQUE</p> <ul style="list-style-type: none"> Tomates croque au sel Oeufs durs Lentilles en salade Fromage à pâte pressée Compote à boire à la pomme 	<p>7</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade milanaise Moussaka au boeuf Fromage à la fleur de sel de Camargue Pastèque
<p>10</p> <ul style="list-style-type: none"> Taboulé à la semoule Filet de poisson blanc meunière / Citron Ratatouille fraîche Fromage blanc Sucre de canne complet Fraises au sucre de canne complet 	<p>11</p> <ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées Tortelloni au gruyère AOP sauce crème Fromage à pâte pressée Cocktail de fruits 	<p>12</p> <ul style="list-style-type: none"> Émincé de poulet sauce basquaise Petits pois Fromage à pâte molle Salade de fruits 	<p>13</p> <p>PIQUE-NIQUE</p> <ul style="list-style-type: none"> Macédoine de légumes Sandwich poulet-crudités Chips Yaourt à boire fraise-pêche Banane 	<p>14</p> <ul style="list-style-type: none"> Tomates en salade / Dés de fêta Paleron braisé au jus Flan de carottes Fromage à pâte fraîche Gâteau aux pépites de chocolat
<p>17</p> <ul style="list-style-type: none"> Rosette/Cornichons* Dos de lieu frais sauce oseille Purée de céleri Yaourt à la framboise Abricot 	<p>18</p> <p>REPAS FROID</p> <ul style="list-style-type: none"> Radis en salade Jambon blanc froid* Pommes de terre en salade Comté Cône glacé à la vanille 	<p>19</p> <ul style="list-style-type: none"> Feuilleté hot dog Rôti de boeuf au jus Trio de légumes Fromage à pâte molle Pêche 	<p>20</p> <p>PIQUE-NIQUE</p> <ul style="list-style-type: none"> Duo chou blanc et carottes Cubes de poulet sauce cantadou Pâtes avoine en salade Fromage fondu et gressins Compote à boire pomme-fraise 	<p>21</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade batavia Omelette nature Courgettes à la provençale Fromage fondu Framboisier
<p>24</p> <ul style="list-style-type: none"> Tomates en salade Filet de colin sauce américaine Riz aux petits légumes Yaourt à la vanille 	<p>25</p> <ul style="list-style-type: none"> Coeur de blé en salade Navarin d'agneau Carottes Vichy Fromage de chèvre à pâte fraîche Pêche plate 	<p>26</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade batavia Sauté de veau au thym Haricots beurre Fromage Gâteau basque 	<p>27</p> <p>PIQUE-NIQUE</p> <ul style="list-style-type: none"> Taboulé à la semoule Sandwich thon-oeufs Chips Yaourt à boire à la fraise Banane 	<p>28</p> <ul style="list-style-type: none"> 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

Lehenoff

Franck Lehenoff
Adjoint délégué à l'éducation,
la restauration scolaire bio et locale



www.dijon.fr
03 80 74 51 51