

MENUS

restaurants
scolaires

SEPTEMBRE 2020



lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
	1 Bettraves rouges Pané moelleux nature Petits pois Fromage fondu Pomme	2 Concombres sauce bulgare Sauté de dinde Label Rouge sauce provençale Trio de légumes Fromage à pâte pressée Paris-Brest	3 Duo de chou blanc et carottes Dos de lieu frais sauce dieppoise Pommes de terre vapeur Yaourt à la vanille	4 MENU DES VENDANGEURS Salade batavia / Gougères Bœuf bourguignon Haricots verts persillés Fromage à pâte molle Tarte aux pommes
7 Salade de tomates Tortelloni trois couleurs au fromage sauce crème Petit suisse Sucre de canne complet Compote pomme-banane	8 Lentilles en salade Filet de colin sauce américaine Cordiale ligne Fromage à pâte pressée Raisin blanc	9 Asperges / Mayonnaise Sauté de veau sauce curry Céréales gourmandes Fromage à l'ail et aux fines herbes Poire	10 Radis en salade Boulettes de bœuf sauce flamande Quinoa Flan à la vanille nappé de caramel	11 MENU DES PETITS DUCS Salade batavia au vinaigre balsamique et miel de Dijon Oeufs en meurette au poulet Purée de pommes de terre Comté Poires en cube à la Dijonnaise
14 Carottes râpées Émincé de poulet sauce basquaise Brocolis fleurette Fromage à pâte pressée Nanterre aux pépites de chocolat	15 Salade batavia Rôti de porc IGP au jus* Haricots rouges à la tomate Fromage blanc aromatisé	16 Salade de tomates et pois chiches Omelette nature Ratatouille fraîche Fromage à pâte molle Roulé à la framboise	17 Bouchées de poulet Coquillettes Yaourt nature Sucre de canne complet Melon	18 Pâtes avoine en salade Filet de flétan sauce normande Gratin de chou-fleur Fromage à pâte fraîche Salade de fruits
21 Taboulé à la semoule Pané moelleux nature Épinards Fromage à pâte molle Banane	22 Salade batavia Dos de lieu frais sauce badiane Carottes Vichy Fromage blanc Sucre de canne complet Beignet au chocolat	23 Macédoine de légumes Sauté d'agneau au thym Riz pilaf Fromage fondu Prune	24 Pizza napolitaine Jambon grill sauce forestière Poêlée de légumes et mini penne Fromage fondu Raisin noir	25 Taboulé de chou-fleur Tortilla omelette oignons Cubes de courgettes à la provençale Fromage à pâte fraîche Tarte clafoutis aux griottes
28 Carottes râpées à l'orange Rôti de bœuf au jus Lentilles aux petits légumes Fromage frais saveur vanille Coupelle de pêche au sirop	29 Potage de légumes frais Saucisse de Morteau IGP* Pommes noisette Fromage frais demi-sel Pomme	30 Cake à la mimolette Filet de poisson blanc meunière Citron Jeunes carottes à la crème Yaourt à la framboise Poire		




La Nouvelle Cuisine

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 8 h à 13 h).

En période extrascolaire (mercredis), s'adresser directement aux directeurs d'accueils de loisirs.

Nos menus sont susceptibles de contenir les 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.

 Les produits figurant en orange sont issus du commerce équitable.



TOUTES VIANDES CERTIFIÉES
D'ORIGINE FRANÇAISE
VIANDE BOVINE DE RACE ALLAITANTE



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



dijon.fr

