

MENUS



restaurants scolaires



OCTOBRE 2020



lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
			1 Salade batavia Raviolini ricotta-épinards sauce crème Faisselle / sucre de canne complet Compote de pommes	2 Radis en salade Blanc de poulet sauce chasseur Chou vert braisé aux petits légumes Cancoillotte Moelleux au chocolat
5 Blé en salade Oeufs pochés sauce carbonara* Carottes Vichy Fromage à la fleur de sel de Camargue Banane	6 Salade batavia / croûtons Filet de colin sauce américaine Riz pilaf Crème dessert au chocolat	7 Céleri rémoulade aux pommes Jambon grill sauce forestière* Courgettes gratinées Emmental Éclair à la vanille	8 Nems au poulet sauce nuoc man Paleron de boeuf au jus Flan de brocolis Fromage à pâte fondue Raisin blanc	9 Duo de chou blanc et carottes Émincé de poulet sauce miel de Dijon Céréales méditerranéennes Fromage blanc Sucre de canne complet
12 Salade batavia Quenelle de brochet fraîche sauce normande Haricots beurre persillés Yaourt nature sucre de canne complet Nanterre aux pépites de chocolat	13 Soupe de potiron Sauté de porc IGP* sauce cancoillotte Frites Comté Pomme	14 Chou blanc en salade Sauté d'agneau sauce curry Lentilles corail à la noix de coco Petit suisse Sucre de canne complet Compote pomme-banane	15 Taboulé de boulgour Dos de lieu frais sauce dugléré Purée de potiron Fromage à pâte molle Salade de fruits	16 Radis en salade Boulettes de pois-chiche sauce tomate Gratin de chou-fleur Fromage de chèvre à pâte fraîche Crêpe à la confiture de fraise



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.



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



dijon.fr

