

MENUS



restaurants
scolaires



OCTOBRE 2020
VACANCES SCOLAIRES



| lundi | mardi | mercredi | jeudi | vendredi |
|--|--|--|--|---|
| Cuisse de poulet rôtie au jus ¹⁹ Semoule Fromage à pâte fraîche Banane | Feuilleté croissant Dubarry ²⁰ Lasagnes aux légumes Fromage à pâte molle Poire | Salade batavia / ²¹ Dés de mimolette Filet de poisson blanc menuinière / citron Quinoa à la tomate Fromage blanc Mangue | Carottes râpées ²² Sauté de veau sauce tourangelles Pommes noisette Île flottante | Pâté en croûte / cornichons* ²³ Sauté de boeuf sauce marenge Choux de Bruxelles au jus Fromage fondu Pomme |
| Filet de flétan sauce oseille ²⁶ Purée de pommes de terre Fromage à pâte pressée Raisin blanc | Céleri rémoulade ²⁷ Choucroute* Faisselle / sucre de canne complet Tarte aux pommes | Paupiette de veau sauce chasseur ²⁸ Riz pilaf Fromage à pâte fraîche Salade de fruits | Duo de chou blanc et carottes ²⁹ Ravioli au fromage de chèvre sauce crème Yaourt nature Sucre de canne complet Compote pomme-abricot | Salade batavia / thon ³⁰ Rôti de boeuf / moutarde Flan de potiron Fromage à pâte fraîche Gâteau aux pépites de chocolat |



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

