

MENUS

restaurants
scolaires

NOVEMBRE 2020



lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	
Salade batavia   2 Bouchées de poulet rôties au jus Semoule Fromage à pâte pressée Compote pomme-banane	Céleri remoulade   3 Dos de lieu frais sauce oseille Frites Yaourt à la poire	Carottes râpées   4 Jambon grill* Chou vert braisé aux petits légumes Fromage Moelleux au chocolat	Salade de blé   5 Paleron sauce paprika Trio de légumes Fromage à pâte molle Banane	Betteraves rouges   6 Oeufs pochés sauce aurore Boulgour Fromage à pâte fraîche Salade de fruits	
Pané de fromage   9 Lentilles aux petits légumes Fromage à pâte fraîche Pomme	Taboulé à la semoule   10 Cuisse de poulet Carottes Vichy Yaourt nature Sucre de canne complet Raisin noir	JOUR FERIÉ		Salade batavia   12 Filet de poisson blanc meunière citron Épinards Fromage à pâte molle Nanterre aux pépites de chocolat  	Duo de chou blanc et carottes   13 Rôti de porc IGP au jus* Salsifis à la provençale Fromage blanc Sucre de canne complet Tarte aux pommes  
Gougères   16 Emincé de poulet sauce milanaise Haricots verts Comté Banane	Salade batavia   17 Filet de flétan sauce beurre citron Purée de pomme de terre Velouté aux fruits mixés	Céleri remoulade aux pommes   18 Sauté de veau sauce financière Flan de brocolis Fromage Gâteau aux pépites de chocolat	Cake aux petits légumes   19 Sauté de boeuf sauce au pain d'épices Poêlée de légumes Fromage à l'ail et aux herbes Salade de fruits	Taboulé de chou-fleur   20 Raviolis bolognaise végétale sauce crème Fromage à pâte fraîche Compote de pomme	
Soupe de potiron frais et croûtons   23 Filet de colin sauce américaine Pommes noisettes Fromage à la fleur de sel de Camargue Orange	Carottes râpées à l'orange   24 Saucisse de Morteau IGP* Riz pilaf Crème dessert au chocolat	Salade de radis   25 Boulette de pois-chiches sauce tomate Quinoa Fromage à pâte molle Cocktail de fruits	Salade de batavia   26 Blanc de poulet sauce dijonnaise Céréales gourmandes Fromage blanc aromatisé	Salade de pâtes avoine   27 Rôti de boeuf / ketchup Choux de bruxelles Fromage fondu Pomme	
Salade batavia   30 Quenelle de brochet sauce normande Carottes Vichy Fromage à pâte fraîche Beignet au 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

