

MENUS



restaurants
scolaires



FÉVRIER 2021



lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
1 Lentilles aux petits légumes Riz pilaf Yaourt à la poire Kiwi	2 Carottes râpées à l'orange Filet de colin sauce américaine Épinards Fromage à l'ail et aux fines herbes Crêpe à la confiture de fraise	3 Asperges / Mayonnaise Navarin d'agneau Semoule Fromage Orange	4 Salade batavia Rôti de dinde au jus Quinoa Yaourt aromatisé / médaille Jeux Olympiques en chocolat	5 Salade de chou blanc Boulettes de boeuf sauce tomate Poêlée du marché Danonino rigolo Tarte aux pommes
VACANCES SCOLAIRES				
22 Salade batavia Bouchées de poulet rôties Cordiale ligne Fromage à pâte fondue Pain d'épices	23 Carottes râpées à l'orange Tortellonis tricolores au fromage sauce crème Fromage à pâte pressée Compote de pomme-abricot	24 Taboulé à la semoule Jambon grill sauce dijonnaise* Poêlée de légumes aux mini penne Fromage Orange	25 Haricots verts en salade Filet de flétan sauce safranée Céréales gourmandes Comté Salade de fruits	26 Salade de radis Paleron de bœuf sauce paprika Blé Flan à la vanille nappé de caramel



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 ALLANTANTE

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



dijon.fr

