

MENUS

restaurants
scolaires

JUIN 2021



lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
	1 Salade de lentilles Filet de flétan sauce beurre citron Cordiale ligne Fromage à pâte molle Abricot	2 Salade de tomates/billes de mozzarella Boulettes de boeuf sauce Gaston Gérard Frites Fromage Compote de poire	3 Émietté de maquereaux à la tomate Chipolatas au jus* Lentilles aux petits légumes Mimolette française Fraises/ Sucre de canne complet	4 Carottes râpées Blanc de poulet Bleu Blanc Coeur sauce au curry Macaroni Crème dessert au chocolat
7 Concombres vinaigrette Filet de colin MSC pêche durable sauce américaine Quinoa Cantal AOP Compote pomme-banane	8 Bolognaise de boeuf Spaghetti Fromage à pâte fondue Banane	9 Salade batavia Sauce vinaigre balsamique et au miel de Dijon Sauté d'agneau au thym Haricots beurre Fromage ail et fines herbes Framboisier	10 Feuilleté hot-dog chaud Rôti de porc froid IGP* sauce gribiche Chou-fleur fleurette Fromage à pâte molle Melon	11 Radis en salade Nuggets de pois chiches sauce tomate Épinards Fromage frais aux fruits Tarte croissant aux abricots
14 Blé en salade Pané moelleux nature Ratatouille noix fraîche Fromage à pâte molle Prune	15 Tomates/sauce feta Quenelle de volaille sauce financière Pommes noisettes Yaourt nature/Sucre de canne complet	16 Betteraves rouges Sauté de veau LR sauce tourangelle Semoule Fromage Cerises	17 Duo de chou blanc et carottes Sauté de boeuf sauce pain d'épices Poêlée de légumes aux mini penne Emmental Tarte aux pommes	18 Filet de poisson blanc meunière/citron Haricots blancs à la tomate Fromage à pâte pressée Abricot
21 Concombres vinaigrette Bouchées de poulet Cordiale ligne Yaourt à la vanille Moelleux aux pépites de chocolat	22 Timbale de la mer Penne Fromage à pâte fondue Melon	23 Crêpe tomate-mozzarella Sauté de boeuf sauce paprika Flan de courgettes Fromage à pâte pressée Fraises/ Sucre de canne complet	24 Taboulé de boullgour Dos de lieu frais sauce au fromage ail et fines herbes Carottes vichy Fromage fouetté Salade de fruits	25 APIDAYS Salade batavia sauce vinaigre balsamique et miel de Dijon Lentilles corail à la noix de coco Riz pilaf Flan à la vanille nappé de caramel
28 Salade batavia Tortellini tricolore au fromage sauce crème Mimolette à croquer Compote de pomme	29 Saucisse viennoise de dinde Ketchup Purée de pomme de terre Yaourt à la framboise Abricot	30 Chou blanc en salade Filet de cabillaud MSC pêche durable sauce oseille Trio de légumes Fromage Glace à la vanille		




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 ALLANTINE



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



dijon.fr

