

# MENUS

## restaurants scolaires

## AOÛT 2021



lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<b>2</b> Concombres Bolognaise au <b>boeuf</b> Spaghetti Crème dessert au chocolat	<b>3</b> Carottes râpées à l'orange Bouchées de poulet rôties au jus Quinoa Fromage à pate molle Cocktail 4 fruits au sirop	<b>4</b> Salade batavia sauce bulgare Sauté de <b>boeuf</b> sauce paprika Chou-fleur fleurette Yaourt nature Sucre de canne complet Framboisier	<b>5</b> PIQUE-NIQUE Tomate cocktail croque au sel Oeufs durs Lentilles en salade Yaourt à boire à la fraise Compote en gourde	<b>6</b> Salade composée au <b>boulgour</b> Chipolatas au jus* Poêlée campagnarde Emmental Salade de fruits
<b>9</b> Salade batavia sauce au vinaigre balsamique et au miel de Dijon Tortelloni tricolore au fromage Sauce crème Fromage à l'ail et fines herbes Dessert au lait de coco banane	<b>10</b> REPAS FROID Rôti de dinde froid sauce gribiche Blé en salade Fromage à pâte molle Cerises	<b>11</b> Tarte au thon Paupiette de veau sauce tomate Céréales à l'indienne Yaourt au citron Melon	<b>12</b> PIQUE-NIQUE Macédoine de légumes Sandwich poulet rôti-crudités Chips Fromage à pâte pressée Banane	<b>13</b> Salade de riz Filet de flétan sauce badiane Carottes persillées Fromage Paris-Brest
<b>16</b> Rosette/ cornichons* Filet de colin MSC pêche durable Sauce américaine Poêlée de légumes aux mini-penne Yaourt à la vanille Abricot	<b>17</b> Coeur de blé en salade Pané moelleux nature Ratatouille fraîche Fromage à pâte pressée Melon	<b>18</b> Feuilleté croissant emmental Sauté de veau LR sauce curry Trio de légumes Cantal AOP Pêche	<b>19</b> PIQUE-NIQUE Duo de chou blanc et carottes Cubes de poulet sauce au fromage à l'ail et aux fines herbes Pommes de terre en salade Fromage fondu Compote en gourde	<b>20</b> Radis en salade Sauté de boeuf sauce marengo Haricots verts Mimolette française Pain d'épices de Dijon
<b>23</b> Tomates en salade Dos de lieu frais sauce oseille Riz aux petits légumes Yaourt à la fraise	<b>24</b> REPAS FROID Salade batavia Jambon froid* Salade milanaise Comté AOP Sundae au caramel beurre salé	<b>25</b> Carottes râpées Rôti de boeuf/ Ketchup Courgettes à la provençale Fromage Gaufre/ confiture de fraise	<b>26</b> PIQUE-NIQUE Taboulé à la semoule Sandwich thon-crudités Chips Yaourt à boire à l'abricot Banane	<b>27</b> Gougères Lasagnes aux légumes Fromage à pâte fondue Pastèque
<b>30</b> Melon Filet de poisson blanc meunière citron Epinards Fromage fouetté Nanterre aux pépites de chocolat	<b>31</b> Céleri rémoulade Haut de cuisse Bleu Blanc Coeur de poulet rôti au jus Pomme de terre vapeur Yaourt à la framboise			



### 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 ALLIANTANTE

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



dijon.fr

