

# MENUS



## restaurants scolaires



## FÉVRIER 2022



lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
	<b>NOUVEL AN CHINOIS</b> <sup>1</sup> Nems au poulet / Sauce nems Rôti de dinde sauce crème Brocolis fleurette Faisselle Sucre de canne complet Ananas	<b>Salade batavia</b> <sup>2</sup> sauce au vinaigre de vin Sauté d'agneau sauce curry Purée de haricots verts Fromage à pâte pressée Crêpe / confiture de fraise	<b>Omelette nature</b> <sup>3</sup> Lentilles corail à la noix de coco Fromage à pâte molle Kiwi	<b>Duo de chou blanc et carottes</b> <sup>4</sup> Pépites de poisson blanc gratinées Salsifis sauce blanche Yaourt brassé au miel du Morvan Gâteau basque
<b>Haut de cuisse de poulet</b> <sup>7</sup> Bleu Blanc Coeur sauce forestière Quinoa Emmental Pomme	<b>Salade mélangée</b> <sup>8</sup> sauce au vinaigre de vin Dos de lieu frais MSC pêche durable sauce badiane Carottes Vichy Yaourt nature Sucre de canne complet Moelleux au chocolat	<b>Céleri rémoulade</b> <sup>9</sup> Ravioli épinards sauce tomate Fromage Cubes de pêche Chantilly / Vermicelles	<b>Soupe de poireaux frais</b> <sup>10</sup> Boeuf bourguignon* Pommes noisette Yaourt à la vanille Clémentine	<b>Taboulé de chou fleur</b> <sup>11</sup> Paupiette de veau sauce chasseur Epinards Fromage à pâte fondue Tarte aux pommes
<b>VACANCES SCOLAIRES</b>				
<b>Bouchées de poulet</b> <sup>28</sup> rôties au jus Coquillettes Tomme blanche Pomme				



**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

