

MENUS

restaurants scolaires

MARS 2022



lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
	Céleri rémoulade 1 Saucisse de Morteau IGP* Chou-fleur persillé Fromage frais demi-sel Bugnes	Nuggets de pois chiche / 2 Ketchup Céréales à l'indienne Dessert noisette au lait d'amande Ananas	Salade batavia 3 sauce vinaigre balsamique et miel de Dijon Sauté de boeuf sauce provençale Poêlée campagnarde Yaourt brassé à l'abricot Moelleux au chocolat	Gougères 4 Dos de lieu frais MSC pêche durable sauce safranée Purée de patate douce Saint Nectaire AOP Salade de fruits
Coeur de blé en salade 7 Quenelles de volaille sauce financière Haricots verts Comté AOP Clémentine	Carottes râpées à l'orange 8 Filet de colin MSC pêche durable sauce américaine Quinoa Yaourt brassé au miel du Morvan	Rosette / Cornichons* 9 Sauté de veau Label Rouge sauce tourangelle Flan de brocolis Fromage Banane	Chou blanc en salade 10 Ravioli à la bolognaise végétale sauce tomate Emmental Compote de pomme	Tarte au thon 11 Rôti de porc IGP* sauce cancoillotte Purée de potiron Fromage à pâte pressée Poire
Céleri remoulade 14 Boulettes de lentilles sauce Gaston Gérard Riz pilaf Fromage blanc à la vanille	Émiette de maquereau 15 Émincé de poulet Label Rouge sauce basquaise Epinards Cantal AOP Banane	Chou rouge en salade 16 Sauté de boeuf sauce pain d'épices Galettes de pommes de terre Yaourt au citron	Salade mélangée sauce bulgare 17 Filet de flétan sauce lait de coco Trio de légumes Fromage fouetté Flan pâtissier	Couscous au poulet 18 Bleu Blanc Coeur Semoule Yaourt nature Sucre de canne complet Salade de fruits
Lentilles en salade 21 Dos de lieu frais MSC pêche durable sauce oseille Carottes Vichy Fromage fondu Pomme	Duo de chou blanc et carottes 22 Gratin de pommes de terre* façon tartiflette Fromage blanc Mangue	Taboulé de chou-fleur 23 Sauté de dinde Label Rouge sauce curry Poêlée au mini penne Fromage Moelleux aux pépites de chocolat	Sauté de boeuf 24 sauce Dijonnaise Céréales gourmandes Fromage à pâte molle Poire	Radis en salade 25 Omelette nature Chou vert braisé aux petits légumes Fromage à pâte pressée Tarte alsacienne carrée aux pommes
Pâté en croûte / Cornichons* 28 Bouchées de poulet rôties Cordiale ligne Fromage à pâte molle Banane	Betteraves rouges 29 Cannelloni ricotta-épinards sauce crème Fromage à pâte pressée Orange	Salade mélangée 30 sauce au vinaigre balsamique Jambon grill* sauce charcutière Boulgour Yaourt brassé aux fruits	Potage de légumes frais 31 Sauté de boeuf sauce flamande Frites Fromage à pâte molle Ananas	





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

