

# MENUS

restaurants  
scolaires

MENUS DE  
JANVIER 2023




Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	 <b>3</b> Céleri rémoulade Tortelloni trois couleurs au fromage sauce crème Fromage à pâte fondue Compote de pomme	<b>4</b> Potage de légumes frais Navarin d'agneau Pommes noisette Mimolette Banane	 <b>5</b> Duo de chou blanc et carottes Rôti de porc Label Rouge au thym OU Rôti de dinde Label Rouge au thym Poêlée du marché Fromage à pâte pressée Galette	 <b>6</b> Salade batavia sauce au vinaigre balsamique et miel de Dijon Boulettes de bœuf sauce Gaston Gérard OU Lentilles à la Dijonnaise Boulgour Yaourt brassé à la pêche de vigne
<b>9</b> Rosette / Cornichons OU Roulade de volaille Filet de flétan sauce beurre citron Poêlée de légumes aux mini penne Emmental Pomme	 <b>10</b> Salade mélangée Lentilles aux petits légumes Riz pilaf Cantal AOP Compote de poire	 <b>11</b> Salade de chou blanc Aiguillettes de poulet label rouge sauce cancoillotte IGP Epinards Fromage Gâteau aux pépites de chocolat	 <b>12</b> Carottes râpées Paupiette de veau sauce chasseur OU Haricots blancs à la tomate Semoule Yaourt à la framboise	 <b>13</b> Betteraves rouges Jambon grill sauce milanaise OU Jambon de dinde sauce milanaise Frites Comté AOP Salade de fruits




Pour commander des repas supplémentaires ou décommander des repas sur le temps scolaire, appelez RESTOMAIRIE au 0 800 210 519 (du lundi au vendredi, de 8h à 13h). 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 10mg/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.

*I* Plat de substitution pour les régimes sans porc ou option végétarienne.

 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



# MENUS

restaurants  
scolaires

MENUS DE  
JANVIER 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
16 Quinoa en salade Omelette nature Cordiale ligne Fromage à pâte molle Clémentine	17 Saucisse de Morteau IGP OU Chipolata de volaille Macaroni Fromage à pâte pressée Poire	18 Taboulé de chou fleur Blanquette de veau Label Rouge Gratin dauphinois Yaourt au citron Cocktail 4 fruits au sirop	19 Taboulé à la semoule Filet de cabillaud MSC pêche durable sauce oseille OU Pois chiches sauce curry Carottes persillées Fromage fouetté Orange	20 Nems au poulet / Sauce nèm Sauté de dinde Label Rouge sauce charcutière Brocolis fleurette Yaourt brassé au cassis Ananas
23 Carottes râpées à l'orange Aiguillettes de poulet Label Rouge sauce basquaise OU Lentilles corail à la noix de coco Riz pilaf Yaourt à la framboise	24 Salade batavia / Sauce féta Dos de lieu frais MSC pêche durable sauce badiane Purée de céleri Fromage ail et fines herbes Éclair à la vanille	25 Tarte au thon Sauté de bœuf sauce paprika Flan de courgettes Fromage à pâte molle Poire	26 Chou rouge en salade Œufs pochés sauce meurette OU Œufs pochés sauce meurette au poulet Haricots plats Yaourt nature Sucre de canne complet Nanterre aux pépites de chocolat	27 Macédoine de légumes Ravioli à la bolognaise végétale sauce tomate Emmental Banane
30 Haut de cuisse de poulet Bleu Blanc Cœur sauce forestière OU Boulettes de lentilles sauce forestière Quinoa Tomme blanche Clémentine	31 Céleri rémoulade Gratin de pommes de terre façon tartiflette OU Gratin de pommes de terre façon tartiflette au poulet Yaourt à la vanille Compote pomme-banane			



Pour commander des repas supplémentaires ou décommander des repas sur le temps scolaire, appelez RESTOMAIRIE au 0 800 210 519 (du lundi au vendredi, de 8h à 13h).  
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 10mg/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.

Plat de substitution pour les régimes sans porc ou option végétarienne.

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

