

MENUS

restaurants scolaires

MENUS DE MARS 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
4 Risoni en salade Omelette nature Haricots verts Comté AOP Clémentine	5 Céleri rémoulade Légumes et pommes de terre façon couscous Semoule Emmental Compote pomme-banane	6 Soupe de poireaux Sauté d'agneau sauce curry Pomme noisette Fromage à pâte fondue Poire	7 Chou blanc en salade Filet de poisson blanc meunière MSC pêche durable Quinoa sauce tomate Yaourt brassé à la fraise	8 Gougères Sauté de bœuf sauce pain d'épices Flan de carottes Fromage à pâte pressée Ananas
11 Carottes râpées à l'orange Lentilles aux petits légumes Riz pilaf Yaourt au lait entier à la vanille	12 Tarte au thon Aiguillettes de poulet Label Rouge sauce chasseur Epinards Fromage à pâte molle Pomme	13 Chou rouge en salade Sauté de veau Label Rouge sauce milanaise Purée de potiron Yaourt au citron Petit Nous	14 Salade batavia Filet de flétan sauce au lait de coco Poêlée de légumes d'hiver Fromage fouetté Flan pâtissier	15 Macédoine de légumes Ravioli à la bolognaise végétale sauce tomate Yaourt nature Sucre de canne complet Orange
18 Blé en salade Dos de lieu frais MSC pêche durable sauce oseille Carottes Vichy Fromage fondu Banane	19 Chou blanc en salade Haricots blancs sauce tomate Céréales à l'indienne Fromage blanc sucré Mangue	20 Céleri rémoulade aux pommes Lasagnes aux légumes d'hiver Fromage Nanterre aux pépites de chocolat	21 Sauté de bœuf sauce marengo Purée de pommes de terre Cantal AOP Ananas	22 Radis en salade Sauté de dinde Label Rouge sauce cancoillotte IGP Chou-fleur fleurette Mimolette Tarte alsacienne aux pommes
25 Filet de colin MSC pêche durable sauce badiane Frites Fromage ail et fines herbes Poire	26 Betteraves rouges Bolognaise au bœuf Gruyère Spaghetti Yaourt brassé à la griotte Orange	27 Salade batavia / Croûtons Sauce au vinaigre balsamique Dahl de lentilles corail et riz Fromage à pâte pressée Compote pomme-abricot	28 Taboulé à la semoule Quenelle de brochet fraîche sauce américaine Cordiale ligne Fromage à pâte molle Pomme	29 Carottes râpées Œufs pochés sauce aurore Brocolis fleurette Fromage à pâte fondue Beignet au chocolat



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.

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

