

Menus des restaurants scolaires

VACANCES DE FÉVRIER 2020



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 8h à 13h. En période extrascolaire (mercredis), s'adresser directement aux directeurs d'accueils de loisirs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>24</p> <ul style="list-style-type: none"> · Cake à l'emmental · Filet de poisson blanc meunière / Citron · Brocolis fleurette · Yaourt à la framboise · Banane 	<p>25</p> <ul style="list-style-type: none"> · Salade batavia · Pot au feu / Moutarde · Fromage à pâte pressée · Bugnes 	<p>26</p> <ul style="list-style-type: none"> · Duo de chou blanc et carottes · Pané moelleux nature · Lentilles à la Dijonnaise · Fromage frais saveur vanille 	<p>27</p> <ul style="list-style-type: none"> · Potage de légumes frais / Croûtons · Sauté de porc IGP* · sauce charcutière · Frites · Fromage à pâte molle · Clémentine 	<p>28</p> <ul style="list-style-type: none"> · Salade composée au boulgour bio · Omelette nature · Trio de légumes · Fromage à pâte molle · Poire
<p>2</p> <ul style="list-style-type: none"> · Gougères · Jambon grill* sauce madère · Flan de carottes · Fromage frais demi-sel · Pomme 	<p>3</p> <ul style="list-style-type: none"> · Céleri rémoulade · Dos de lieu frais sauce badiane · Purée parmentière · Flan à la vanille nappé de caramel 	<p>4</p> <ul style="list-style-type: none"> · Asperges/Mayonnaise · Boulettes de pois-chiches sauce curry · Riz pilaf · Fromage · Salade de fruits 	<p>5</p> <ul style="list-style-type: none"> · Salade batavia · Sauté de bœuf au pain d'épices · Penne · Yaourt à boire à la fraise 	<p>6</p> <ul style="list-style-type: none"> · Salade de radis · Sauté de dinde Label · Rouge sauce brune · Haricots plats · Cancoillote · Gâteau aux pépites de chocolat

Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 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.



TOUTES VIANDES CERTIFIÉES D'ORIGINE FRANÇAISE
VIANDE BOVINE DE RACE ALLAITANTE

Signature

Anne Dillenseger
Adjointe déléguée à l'éducation



www.dijon.fr
03 80 74 51 51