





















Menus des restaurants scolaires

DU 22 JUIN AU 3 JUILLET 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	VENREDI
1	2	3	4	5
8	9	10	11	12
15	16	17	18	19
22	23	24	25	26
<p>Concombres vinaigrette Émincé de poulet sauce basquaise Haricots verts persillés Yaourt à la vanille Moelleux marbré au chocolat</p>  	<p>Timbale de la mer Semoule Fromage à pâte fondue Cerise</p>  	<p>PIQUE-NIQUE Tomate cocktail/oeuf dur Lentilles en salade Fromage à pâte pressée Compote à boire à la pomme</p>  	<p>Salade batavia Filet de poisson blanc meunière/citron Poêlée du marché Fromage à pâte fraîche Tarte aux pommes</p>  	<p>Pâtes avoine en salade Sauté de boeuf sauce paprika Flan de courgettes Fromage à pâte pressée Melon</p>  
29	30	1	2	3
<p>Salade batavia Tortelloni trois couleurs au fromage sauce crème Faisselle Sucre de canne complet Compote de pomme</p>  	<p>Rôti de dinde cuit froid/ mayonnaise Purée parmentière Fromage blanc aromatisé Abricot</p>  	<p>PIQUE-NIQUE Duo de chou blanc et carottes Poulet sauce cantadou Pâtes avoine en salade Fromage fondu et gressins Compote à boire pomme-fraise</p>  	<p>Oeufs pochés sauce aurore Boulogour Fromage à pâte pressée Banane</p>  	<p>Concombres vinaigrette Pané de fromage Choux de Bruxelles Fromage blanc Sucre de canne complet Tarte aux pommes</p>  

« En raison des conditions sanitaires, les menus sont susceptibles d'être modifiés »

 produit issu du commerce équitable

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


Anne Dillenseger
Adjointe déléguée à l'éducation


La Nouvelle Cuisine

 www.dijon.fr
03 80 74 51 51