

# MENUS



restaurants  
scolaires



DÉCEMBRE 2020



lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
	<b>1</b> Taboulé de semoule Oeufs pochés sauce carbonara* Chou-fleur persillé Fromage à pâte pressée Clémentine	<b>2</b> Betteraves rouges et maïs Ravioli ricotta-épinards sauce tomate Fromage à l'ail et aux fines herbes Poire	<b>3</b> Duo de chou blanc et carottes Sauté de boeuf sauce marengo Poêlée du marché Fromage à pâte molle Paris-Brest	<b>4</b> Kefta de volaille sauce tomate Riz pilaf Yaourt nature Sucre de canne complet Salade de fruits
<b>7</b> Gougère Cuisse de poulet rôtie au jus Épinards Yaourt à la myrtille Pomme	<b>8</b> Céleri rémoulade Saucisse de Morteau IGP* Semoule Fromage blanc Sucre de canne complet	<b>9</b> Carottes râpées Sauté de veau au thym Boulgour Comté Compote pomme-abricot	<b>10</b> Salade de riz Boulettes de sarrasin lentilles aux légumes sauce curry Haricots plats Fromage de chèvre à pâte fraîche Orange	<b>11</b> Salade batavia Filet de poisson blanc meunière citron Trio de légumes Fromage à pâte molle Gâteau basque
<b>14</b> Salade de lentilles Émincé de poulet sauce basquaise Purée de céleri Fromage à pâte pressée Banane	<b>15</b> Carottes râpées à l'orange Filet de colin sauce américaine Coquillettes Flan à la vanille nappé de caramel	<b>16</b> Salade de blé Jambon grill sauce forestière* Haricots beurre Fromage à pâte fraîche Poire	<b>17</b> REPAS DE FIN D'ANNÉE Salade batavia / Pâté en croûte* Sauté de boeuf au pain d'épices Pommes noisettes Roulé au pralin / Friandises	<b>18</b> Betteraves rouges Pané moelleux nature Quinoa à la tomate Fromage à pâte molle Clémentine



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.



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

Franck Lehenoff  
Adjoint au maire  
délégué à l'éducation,  
la restauration scolaire bio et locale



dijon.fr

