

MENUS



restaurants
scolaires



DÉCEMBRE 2020
VACANCES SCOLAIRES



lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
21 Haricots verts en salade Lentilles aux petits légumes Riz pilaf Fromage fondu Orange	22 Salade milanaise Filet de flétan sauce beurre citron Cordiale ligne Fromage blanc Sucre de canne complet Banane	23 Carottes râpées Rôti de boeuf Choux de Bruxelles Fromage à pâte molle Flan pâtissier	24 Salade batavia sauce au vinaigre balsamique et au miel de Dijon Paupiette de veau sauce chasseur Gratin dauphinois Fromage à pâte pressée Framboisier / Friandises	25 JOUR FÉRIÉ
28 Salade batavia Spaghetti bolognaise Yaourt nature Sucre de canne complet Cocktail de fruits	29 Carottes râpées à l'orange Filet de cabillaud sauce oseille Flan de potiron Fromage à pâte pressée Nanterre aux pépites de chocolat	30 Asperges / mayonnaise Émincé de poulet sauce Gaston Gérard Céréales gourmandes Yaourt à la vanille Banane	31 Pipadou au maïs Nuggets de blé / Ketchup Petits pois - carottes 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.



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



dijon.fr

