

MENUS



restaurants
scolaires



FÉVRIER 2021
VACANCES SCOLAIRES



lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
8 Céleri rémoulade Filet de flétan sauce beurre Citron Flan de potiron Fromage à pâte fraîche Roulé à la confiture d'abricot 	9 Gougères Saucisses de morteau IGP* Carottes Vichy Fromage blanc / Sucre de canne complet Pomme  	10 Salade batavia Lasagnes aux légumes Fromage à pâte molle Poire en cubes à la dijonnaise 	11 Blé en salade Pot au feu / Moutarde Fromage à pâte pressée Banane 	12 Nem au poulet / sauce nuoc mam Sauté de dinde LR sauce au curry Riz pilaf Yaourt à la myrtille Clémentine 
15 Lentilles en salade Cuisse de poulet rôtie Brocolis fleurette Fromage à pâte fraîche Banane 	16 Salade batavia Oeufs pochés sauce carbonara* Purée de céleri Fromage à pâte fraîche Bugnes  	17 Duo de chou blanc et carottes Pané moelleux nature Boulgour sauce tomate Yaourt à la vanille 	18 Potage de légumes frais / Croûtons Sauté de veau sauce marengo Frites Fromage à pâte molle Clémentine 	19 Salade composée au boulgour Filet de poisson blanc meunière Citron Trio de légumes Fromage à la fleur de sel de Camargue Poire 




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

