

# MENUS

## restaurants scolaires

## MARS 2021



lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<b>1</b> Salade de pâtes avoine Quenelle de volaille à la financière Haricots verts Fromage à pâte pressée Clémentine	<b>2</b> Salade batavia Dos de lieu frais sauce oseille Quinoa Crème dessert au chocolat	<b>3</b> Salade de chou Gratin façon tartiflette* Fromage blanc / <b>Sucre de canne complet</b> Compote de poire	<b>4</b> Salade de blé Rôti de boeuf Flan de brocolis Fromage frais aux fruits Pomme	<b>5</b> Carottes râpées Ravioli à la bolognaise végétale Sauce tomate Fromage à pâte fondue Pêche en cube
<b>8</b> Salade milanaise Filet de colin sauce américaine Épinards Fromage à pâte molle Banane	<b>9</b> Salade batavia Spaghetti bolognaise/gruyère râpé Fromage à pâte fraîche Compote pomme-abricot	<b>10</b> Tarte au fromage Oeufs pochés sauce crème Chou-fleur fleurette Fromage Pomme	<b>11</b> Céleri rémoulade Boulette de pois-chiches Sauce tomate Céréales à l'indienne Fromage blanc aux fruits	<b>12</b> Soupe de potiron frais Rôti de porc IGP* sauce dijonnaise Pommes noisettes Fromage à pâte fraîche Kiwi
<b>15</b> Salade batavia Tortelloni trois couleurs au fromage Sauce tomate Fromage à pâte fondue Compote pomme-banane	<b>16</b> Filet de flétan sauce beurre citron Semoule Fromage à pâte molle Pomme	<b>17</b> Duo de chou et carottes Sauté de veau sauce financière Brocolis fleurette Fromage à pâte pressée Gâteau au pralin	<b>18</b> Salade de riz Sauté de boeuf Sauce pain d'épices Cordiale ligne Yaourt nature / <b>Sucre de canne complet</b> Poire au sirop	<b>19</b> Cake à l'emmental Omelette nature Purée de céleri Comté Banane
<b>22</b> Carottes râpées à l'orange Émincé de poulet sauce basquaise Coquillettes Fromage fouetté Compote de pomme	<b>23</b> Lentilles en salade Pané emmental/épinards Carottes Vichy Fromage à pâte dure Poire	<b>24</b> Gougères Filet de poisson blanc Meunière/citron Courgettes provençales Fromage Banane	<b>25</b> Salade batavia Sauce au vinaigre balsamique et au miel de Dijon Choucroute / moutarde* Fromage à pâte fraîche Ail et fines herbes Moelleux à la fraise	<b>26</b> Céleri rémoulade aux pommes Paleron de boeuf au jus Galette de pomme de terre Yaourt à la vanille
<b>29</b> Salade batavia Cuisse de poulet rôtie Lentilles aux petits légumes Yaourt à la fraise	<b>30</b> Quenelle de brochet sauce normande Riz pilaf Fromage à pâte molle Pomme	<b>31</b> Betteraves rouges Boulettes de boeuf sauce tomate Frites Fromage à pâte molle Salade de fruits		



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

