

MENUS



restaurants scolaires



AVRIL 2021



lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
			Carottes râpées 1 Sauté de dinde LR sauce chasseur Haricots plats Cancoillotte Nanterre aux pépites de chocolat	Salade de radis 2 Cannelloni ricotta-épinards Sauce crème Yaourt à la vanille Compote de pomme
FÉRIÉ	Bouchées de poulet rôties 6 Coquillettes Fromage à pâte fondue Pomme	Salade batavia 7 Sauce au vinaigre balsamique et miel de Dijon Haricots rouges à la tomate Riz pilaf Fromage à pâte molle Compote pomme-poire	Cake aux légumes grillés froid 8 Rôti de dinde sauce cancoillotte Carottes Vichy Mimolette française Banane	Duo de chou blanc et carottes 9 Filet de poisson blanc meunière Citron Trio de légumes Fromage à pâte molle Tarte aux pommes
VACANCES SCOLAIRES				
Paëlla au poisson Fromage à pâte pressée Kiwi	Salade batavia 26 Oeufs pochés sauce carbonara* Spaghetti Fromage blanc / Sucre de canne complet	Céleri aux pommes 27 Blanc de poulet Bleu Blanc Coeur Sauce Gaston Gérard Poêlée 4 légumes Fromage Moelleux au chocolat	Salade de risoni 28 Sauté de boeuf au jus Purée de carottes Comté AOP Banane	Gougères 29 Pané moelleux à la tomate mozzarella Courgettes à la provençale Fromage à pâte pressée Pomme 30



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 ALLAITANTE

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



dijon.fr

