

MENUS



restaurants scolaires



AVRIL 2021 VACANCES SCOLAIRES



lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
12 Salade batavia Haut de cuisse poulet rôti Bleu Blanc Coeur Épinards Fromage à l'ail et fines herbes Pain d'épices 	13 Carottes râpées à l'orange Filet de flétan sauce beurre citron Purée de pomme de terre Fromage à pâte fondue Crème dessert au chocolat 	14 Asperges / Mayonnaise Sauté de boeuf sauce marengo Céréales gourmandes Fromage Banane 	15 Taboulé de chou-fleur Nuggets de pois-chiches / Ketchup Lentilles aux petits légumes Yaourt à la vanille Médaille en chocolat 	16 Flamiche chaude Sauté de porc de montagne* Sauce dijonnaise Haricots plats Fromage à pâte fondue Poire 
19 Céleri remoulade Tortellini tricolore au gruyère Sauce crème Fromage à pâte molle Compote pomme-banane 	20 Salade de blé Émincé de poulet Bleu Blanc Coeur Sauce milanaise Haricots beurre Fromage fouetté Pomme 	21 Salade de radis Sauté d'agneau au thym Flan de brocolis Emmental Gâteau à la confiture de cerise 	22 Salade batavia Sauce bulgare Dos de colin MSC pêche durable Sauce nantua Frites Fromage frais sucré aux fruits 	23 Salade de pomme de terre Boulettes de boeuf sauce tomate Chou-fleur fleurette Yaourt pêche de vigne 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

