

MENUS

restaurants scolaires

MAI 2021



lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
3 Carottes râpées à l'orange Bouchées de poulet rôties Coquillettes Fromage frais demi-sel Compote pomme-poire 	4 Salade batavia Quenelle de brochet fraîche sauce normande Riz pilaf Fromage à pâte fondue Crème dessert au chocolat 	5 Betteraves rouges Rôti de boeuf Céréales gourmandes Fromage à l'ail et aux fines herbes Kiwi 	6 Salade de radis Pané de blé emmental épinards Salsifis à la provençale Fromage à pâte molle Moelleux au chocolat 	7 Salade de boulgour Filet de poisson blanc meunière Citron Poêlée 4 légumes Comté AOP Banane 
10 Jus de fruits savour du monde équitable Salade batavia Dos de lieu frais sauce oseille Cordiale ligne Fromage à pâte pressée Moelleux à la pomme 	11 Haricots beurre en salade Tortelloni trois couleurs au gryère sauce crème Fromage blanc Sucre de canne complet Poire 	12 Taboulé de chou-fleur Sauté de veau LR sauce curry Galette de pomme de terre Yaourt à la framboise Compote mangue litchi 	13 FÉRIÉ 	14 
17 Concombres vinaigrette Émincé de poulet Bleu Blanc cœur sauce basquaise Penne Fromage à pâte fondue Compote banane mangue passion 	18 Gougères Semoule Ratatouille niçoise Yaourt nature Sucre de canne complet Pomme 	19 Haricots verts en salade Filet de cabillaud MSC pêche durable sauce dugléré Boulgour Fromage Salade de fruits 	20 Salade de blé Sauté de boeuf sauce dijonnaise Flan de brocolis Fromage à pâte fondue Banane/Chocolat au lait 	21 Salade de radis Omelette nature Purée de carottes Fromage à pâte pressée Gâteau aux pépites de chocolat 
24 FÉRIÉ 	25 Salade milanaise Oeufs pochés sauce carbonara* Carottes Vichy Edam Banane 	26 PRINTEMPS DE L'EUROPE Concombres vinaigrette Sauté de boeuf sauce marengo Purée de pomme de terre Yaourt brassé aux fruits Compote pomme-abricot 	27 Salade de batavia vinaigrette au vinaigre balsamique et miel de Dijon Boulettes de lentilles sauce tomate Poêlée de légumes au mini penne Fromage fouetté Beignet au chocolat 	28 Menu de la Cheffe Prisca GILBERT Découverte des cuisines africaines Taboulé d'attiéké aux petits légumes Yassa de dinde Purée de patates douces Fromage blanc Compotée de mangue cannelle et gingembre 
31 Salade batavia Haricots rouges à la tomate Riz pilaf Fromage blanc Sucre de canne complet 				




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 ALLANTANTE



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



dijon.fr

