MENUS restaurants scolaires

MENUS D'AVRIL 2023
VACANCES SCOLAIRES

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
10 Jour férié	11 Betteraves rouges Paëlla au poisson Fromage à pâte molle Banane	12 Carottes râpées à l'orange Tortilla omelette oignons Epinards Comté AOP Moelleux au chocolat	13 Salade mélangée et thon Sauté de veau Label Rouge sauce provençale Pommes noisette Flan à la vanille nappé de caramel	14 Chou blanc en salade Bifteck haché de boeuf / Ketchup OU *blé à la tomate* Petits pois Fromage ail et fines herbes Gâteau aux pois chiches et citron
17 Pizza napolitaine Jambon grill sauce forestière OU *jambon de dinde sauce forestière* Brocolis fleurette Fromage à pâte pressée Pomme	18 Salade batavia Haut de cuisse de poulet OU *oeufs pochés sauce crème* Purée de carottes Yaourt brassé à la griotte Beignet au chocolat	19 Feuilleté hot dog Paleron sauce milanaise Céréales gourmandes Fromage Poire	20 Duo de chou blanc et carottes Boulgour Flageolets à la crème Fromage blanc sucré Mangue	21 Taboulé de chou-fleur Dos de lieu frais MSC pêche durable sauce au lait de coco Trio de légumes Mimolette Tarte alsacienne aux pommes

La cuisine CENTRALE de DIJON
Alimentation bio & locale

Pour commander des repas supplémentaires ou décommander des repas sur le temps scolaire, appelez **RESTOMAIRIE au 0 800 210 519** (du lundi au vendredi, de 8h à 13h).
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 10mg/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.

I *Plat de substitution pour les régimes sans porc ou option végétarienne.*

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.

VIANDES DE FRANCE
TOUTES VIANDES CERTIFIEES D'ORIGINE FRANCAISE

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

dijon.fr

Dijon