MENUS restaurants scolaires

MENUS DE JUILLET 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
3	4	5	6	7
Céleri rémoulade Haut de cuisse de poulet rôti Poêlée de légumes et mini penne Yaourt nature au lait de brebis Sucre de canne complet Gâteau "petit nous"	Dos de lieu frais MSC pêche durable sauce safrané OU *haricots rouges sauce tomate* Blé Fromage à pâte pressée Fraises Sucre de canne complet	Salade batavia sauce au vinaigre balsamique Lasagnes aux légumes Saint Nectaire AOP Glace au chocolat	Melon Sauté de porc de montagne sauce milanaise OU sauté de dinde Label Rouge sauce milanaise Purée de carottes Cancoillote IGP Flan pâtissier	Cake à la mimolette Rôti de dinde sauce gribiche Flan de brocolis Fromage frais demi-sel Pastèque

VACANCES SCOLAIRES

10	11	12	13	14
Salade batavia sauce au vinaigre balsamique et miel de Dijon Tortelloni trois couleurs au fromage sauce crème Fromage ail et fines herbes Compote pomme-banane	**REPAS FROID** Cake à l'emmental Œufs durs / Mayonnaise Macédoine de légumes Fromage à pâte molle Fruit de saison	Concombres sauce fêta Dos de lieu frais MSC pêche durable sauce au fromage Blé Yaourt brassé à la fraise	**PIQUE-NIQUE** Tomate cocktail croque au sel Wrap poulet-cesar Chips Fromage fondu et gressins Fruit de saison	Jour férié

NB : Les accueils de loisirs des quartiers Bourroches, Fontaine d'Ouche, Chevreul Parc et Université seront en sortie pique-nique les mardis, au lieu des jeudis, avec le menu pique-nique servi les mardis et le menu repas froid ou traditionnel servi les jeudis.

Les accueils de loisirs des quartiers Centre-Ville, Montchapet, Grésilles et Toison d'Or seront sans changement en sortie pique-nique les jeudis.

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

MENUS restaurants scolaires

MENUS DE JUILLET 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
17 Haricots rouges sauce tomate Céréales à l'indienne Cantal AOP Fruit de saison	18 Tomate et maïs en salade Tortilla omelette oignons Ratatouille Niçoise Yaourt nature Sucre de canne complet Beignet au chocolat	19 Feuilleté hot dog Sauté de bœuf AOP sauce Dijonnaise Flan de carottes Fromage Fraise / Chantilly Sucre de canne complet	20 **PIQUE-NIQUE** Taboulé à la semoule Sandwich poulet rôti - mayonnaise Chips Yaourt à boire à la fraise Banane	21 Carottes râpées Filet de flétan sauce dieppoise Haricots verts persillés Comté AOP Gâteau à la confiture de cerise
24 Concombres en salade Filet de colin MSC pêche durable sauce badiane Riz aux petits légumes Yaourt brassé à la mirabelle	25 **REPAS FROID** Betteraves rouges Lentilles en salade Salade milanaise Mimolette Fraises Sucre de canne complet	26 Melon Paleron sauce paprika Courgettes à la provençale Fromage fondu Glace au chocolat	27 **PIQUE-NIQUE** Duo de chou blanc et carottes Sandwich thon-crudités Chips Fromage à pâte pressée Compote en gourde	28 Gougères Omelette nature Epinards Yaourt brassé à la griotte Pastèque
31 Salade mélangée Sauté de bœuf sauce marengo Purée de céleri Fromage fouetté Nanterre aux pépites de chocolat				

NB : Les accueils de loisirs des quartiers Bourroches, Fontaine d'Ouche, Chevreul Parc et Université seront en sortie pique-nique les mardis, au lieu des jeudis, avec le menu pique-nique servi les mardis et le menu repas froid ou traditionnel servi les jeudis.

Les accueils de loisirs des quartiers Centre-Ville, Montchapet, Grésilles et Toison d'Or seront sans changement en sortie pique-nique les jeudis.

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