MENUS restaurants scolaires

MENUS DE SEPTEMBRE 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				ALSH FERMÉS 1
4 Salade batavia sauce au vinaigre balsamique et miel de Dijon Œufs pochés sauce aurore Coquillettes Fromage ail et fines herbes Compote pomme-banane	5 Quinoa en salade Filet de colin MSC pêche durable sauce américaine Carottes persillées Fromage à pâte fondue Poire	6 Asperges / Mayonnaise Sauté de bœuf sauce pain d'épices Galettes de pommes de terre Fromage frais demi-sel Fruit de saison	7 Tomate sauce fêta Pois-chiches sauce tomate Blé Flan à la vanille nappé de caramel	8 Céleri rémoulade Paëlla au poisson Yaourt nature au lait de brebis Sucre de canne complet Mangue
11 Carottes râpées à l'orange Omelette nature Chou-fleur sauce fromage Fromage blanc Sucre de canne complet Nanterre aux pépites de chocolat	12 Rôti de dinde Label Rouge au jus Penne Fromage à pâte pressée Melon	13 Lentilles en salade Flamiche aux poireaux Salade batavia / Dés de mimolette Floraline vanille et framboise	14 Cake aux légumes grillés Filet de poisson blanc meunière MSC pêche durable / Citron Trio de légumes Cantal AOP Pastèque	15 **MENU DES VENDANGEURS** Sauté de bœuf sauce Dijonnaise Purée de pommes de terre Yaourt brassé au cassis Raisin noir
18 Salade de risoni au thon Aiguillettes de poulet Label Rouge sauce miel de Dijon Brocolis fleurette Fromage à pâte molle Melon	19 Salade de pommes de terre Dos de lieu frais MSC pêche durable sauce badiane Poêlée de légumes et mini penne Faisselle Sucre de canne complet Fruit de saison	20 Betteraves rouges Sauté de bœuf AOP sauce marengo Mélange de graines de sarrasin, pois cassés, lentilles corail et quinoa Fromage à pâte pressée Poire	21 **MENU DES PETITS DUCS** Céleri rémoulade Riz créole Haricots rouges sauce tomate Yaourt brassé à la framboise	22 Duo de chou blanc et carottes Tortilla omelette oignons Courgettes gratinées Fromage fondu Gaufre de Bruxelles sauce chocolat
25 Salade batavia sauce au vinaigre balsamique Tortelloni trois couleurs au fromage sauce crème Emmental Compote pomme-fraise-cassis	26 Filet de flétan sauce dieppoise Céréales gourmandes Cantal AOP Raisin blanc	27 Taboulé de chou-fleur Sauté de veau Label Rouge au thym Haricots verts persillés Yaourt nature Sucre de canne complet Flan pâtissier	28 Soupe de poireaux Sauté de bœuf sauce milanaise Frites Fromage fouetté Banane	29 Concombres sauce ciboulette Légumes et pommes de terre façon couscous Boulgour Yaourt à la vanille

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.*

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