MENUS restaurants scolaires

MENUS D'OCTOBRE 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
2 Chou blanc en salade Haut de cuisse de poulet rôti Bleu Blanc Cœur sauce chasseur Epinards Fromage blanc Sucre de canne complet Pain d'épices	**3** Pipadou au maïs Cannelloni ricotta-épinards sauce crème Fromage ail et fines herbes Raisin noir	**4** Carottes râpées Filet de cabillaud MSC pêche durable sauce dugléré Pommes noisette Fromage Compote pomme-poire	**5** Oeuf dur / Mayonnaise Pizza Salade verte sauce au vinaigre balsamique Fromage à pâte fondue Purée de lait de coco et mangue	**6** Rillettes de poulet rôti / Cornichons Sauté de porc de montagne sauce cancoillotte IGP OU *sauté de dinde Label Rouge sauce cancoillotte IGP* Purée de potimarron Fromage à pâte pressée Pomme
9 Concombres sauce fêta Gratin de pommes de terre façon tartiflette OU *gratin de pommes de terre façon* tartiflette au *poulet* Yaourt nature Sucre de canne complet Compote pomme-banane	**10** Filet de colin MSC pêche durable sauce américaine Boulgour Fromage à pâte pressée Raisin blanc	**11** Taboulé de chou-fleur Tortilla omelette oignons sauce forestière Haricots verts persillés Cantal AOP Gâteau aux haricots rouges et cacao	**12** Rosette OU *roulade de volaille* / Cornichons Sauté de bœuf sauce milanaise Brocolis fleurette Fromage fondu Banane	**13** Lentilles sauce tomate Coquillettes Flan à la vanille nappé de caramel Pomme
16 Soupe de poireaux Haut de cuisse de poulet Bleu Blanc Coeur au jus Frites Fromage à pâte molle Prune	**17** Céleri rémoulade Omelette nature Epinards Emmental Moelleux au chocolat	**18** Feuilleté au comté Sauté de boeuf AOP sauce Dijonnaise Courgettes gratinées Fromage frais aux fruits Pomme	**19** Carottes à l'orange Dahl de lentilles corail et riz Fromage blanc Sucre de canne complet Compote pomme-abricot	**20** Radis en salade Dos de lieu frais MSC pêche durable sauce crème Poêlée de légumes et mini penne Fromage fouetté Flan pâtissier

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