MENUS restaurants scolaires

MENUS D'OCTOBRE 2023 (VACANCES SCOLAIRES)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
23	24	25	26	27
Salade batavia Bolognaise au bœuf / Gruyère râpé Spaghetti Crème brûlée au pain d'épices	Oeuf dur / Mayonnaise Tarte au fromage Légumes méditerranéen Fromage à pâte molle Banane	Chou blanc en salade Navarin d'agneau Purée de pommes de terre Yaourt brassé à la fraise	Riz en salade Filet de poisson blanc meunière MSC pêche durable / Citron Carottes à la crème Fromage à pâte fondue Pomme	Haricots verts en salade Nuggets de pois-chiches Lentilles aux petits légumes Fromage ail et fines herbes Poire
30	31	1	2	3
Chou rouge en salade Haricots blancs sauce tomate Semoule Tomme blanche Purée de lait de coco et mangue	**MENU HALLOWEEN** Cake à la mimolette Filet de flétan sauce normande Flan de carottes Fromage à pâte pressée Orange	Jour férié	Salade batavia sauce au vinaigre balsamique Paleron braisé au jus Purée de céleri Comté AOP Gâteau aux pois-chiches et citron	Quenelle nature sauce aurore Blé Fromage Ananas

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