# MENUS restaurants scolaires

## MENUS DE NOVEMBRE 2023

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|
| 6<br>**RENTRÉE SCOLAIRE**<br>Salade milanaise<br>Bouchées de poulet rôties<br>Cordiale ligne<br>Mimolette<br>Poire | 7<br>Céleri rémoulade<br>Riz pilaf<br>Lentilles aux petits légumes<br>Yaourt brassé à l'abricot | 8<br>Cake à l'emmental<br>Sauté de veau Label Rouge sauce curry<br>Brocolis fleurette<br>Fromage fouetté<br>Pomme | 9<br>**MENU GREC**<br>Salade de chou rouge et carottes Manouri<br>Filet de cabillaud MSC pêche durable sauce avgolemono<br>Boulgour raisin et pistache<br>Yaourt grec de brebis Miel de Crète<br>Granola aux fruits secs | 10<br>Taboulé de semoule<br>Omelette nature<br>Purée de potimarron<br>Cantal AOP<br>Banane |
| 13<br>Chou rouge en salade<br>Bolognaise au thon<br>Quinoa<br>Yaourt brassé à la framboise | 14<br>Blé en salade<br>Saucisse de Morteau IGP OU *chipolata de volaille*<br>Petits pois<br>Fromage fondu<br>Orange | 15<br>Taboulé de chou fleur<br>Tortelloni au gruyère AOP sauce crème<br>Fromage blanc Sucre de canne complet<br>Compote pomme-banane | 16<br>Salade batavia sauce au vinaigre balsamique et miel de Dijon<br>Pot au feu<br>Comté AOP<br>Gâteau basque | 17<br>Betteraves rouges<br>Mélange de graines de sarrasin, pois cassés, lentilles corail et quinoa<br>Haricots blancs sauce tomate<br>Fromage à pâte molle<br>Pomme |
| 20<br>Carottes à l'orange<br>Filet de cabillaud MSC pêche durable sauce américaine<br>Poêlée campagnarde<br>Fromage frais aux fruits<br>Nanterre aux pépites de chocolat | 21<br>**CHOUETTE CANTINE**<br>Gougères<br>Omelette nature<br>Chou vert braisé aux petits légumes<br>Fromage ail et fines herbes<br>Banane | 22<br>Salade batavia / Croûtons<br>Sauté de bœuf AOP sauce marengo<br>Frites<br>Fromage à pâte pressée<br>Poire à la Dijonnaise | 23<br>Boulgour<br>Pois-chiches sauce curry<br>Fromage à pâte pressée<br>Raisin blanc | 24<br>Chou rouge en salade<br>Aiguillettes de poulet Label Rouge sauce Gaston Gérard<br>Haricots verts persillés<br>Fromage à pâte fondue<br>Tarte aux pommes |
| 27<br>Carottes râpées<br>Gratin de pommes de terre façon tartiflette OU gratin de *pommes de terre façon tartiflette au poulet*<br>Faisselle Sucre de canne complet<br>Compote pomme-poire | 28<br>Chou blanc en salade<br>Dos de lieu frais MSC pêche durable sauce oseille<br>Poêlée de légumes et mini penne<br>Emmental<br>Moelleux au chocolat | 29<br>Flamiche aux poireaux<br>Œufs pochés sauce aurore<br>Purée de céleri<br>Fromage<br>Pomme | 30<br>Salade batavia<br>Dahl de lentilles corail et riz<br>Fromage à pâte molle<br>Crème dessert 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