MENUS restaurants scolaires

MENUS DE DÉCEMBRE 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				1 **FESTIVAL DES SOLIDARITÉS** Sauté de bœuf au jus Millet Fromage blanc Sucre de canne complet Banane
4 Rosette OU *roulade de volaille* / Cornichons Haut de cuisse de poulet rôti Bleu Blanc Cœur Carottes persillées Fromage fondu Pomme	**5** Duo de chou blanc et carottes Blé Haricots rouges sauce tomate Fromage fouetté Compote de poire	**6** Radis noir en salade Paleron sauce paprika Haricots verts Comté AOP Beignet au chocolat	**7** Dos de colin MSC pêche durable sauce vigneronne Frites Yaourt à la vanille Banane	**8** Quinoa en salade Omelette nature Epinards Fromage à pâte molle Clémentine
11 Céleri râpé rémoulade Paëlla au poisson Fromage à pâte molle Compote de pêche	**12** Risoni en salade Jambon de dinde au jus Purée de panais Faisselle Sucre de canne complet Orange	**13** Salade batavia sauce au vinaigre balsamique et miel de Dijon Tortilla omelette oignons Poêlée de légumes Fromage ail et fines herbes Tarte grillée aux cerises	**14** Paupiette de veau sauce chasseur Semoule Yaourt brassé à la fraise Clémentine	**15** Chou rouge en salade Lentilles aux petits légumes Pois-chiches sauce tomate Emmental Poire à la Dijonnaise
18 Feuilleté hot dog Blanc de poulet Bleu Blanc Cœur mariné au citron Chou-fleur persillé Yaourt brassé à la framboise Clémentine	**19** Carottes râpées en salade Omelette nature Salsifis sauce blanche Mimolette Gâteau basque	**20** Lentilles en salade Lasagnes aux légumes d'hiver Fromage fondu Poire	**21** **REPAS DE FIN D'ANNÉE** Salade batavia sauce au vinaigre balsamique Sauté de bœuf sauce miel de Dijon Pommes de terre boulangères Fromage à pâte pressée Roulé au pralin / Friandises	**22** Taboulé de boulgour Dos de lieu frais MSC pêche durable sauce normande Purée de brocolis Yaourt nature Sucre de canne complet Pomme

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 CERTIFIÉES D'ORIGINE FRANÇAISE

Franck Lehenoff
Adjoint au maire
délégué à l'éducation,
la restauration scolaire bio et locale

dijon.fr

Dijon