MENUS restaurants scolaires

MENUS DÉCEMBRE 2023
VACANCES SCOLAIRES

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
25 Jour férié	26 Céleri rémoulade Tarte au fromage Chou romanesco Cantal AOP Compote pomme-banane	27 Duo de chou blanc et carottes Sauté de veau Label Rouge au thym Flan de potimarron Fromage Nanterre aux pépites de chocolat	28 Salade batavia Haricots blancs sauce tomate Céréales à l'indienne Yaourt brassé à l'abricot	29 **REPAS DE FIN D'ANNÉE** Pâté en croûte OU *pâté en croûte de volaille* / Cornichons Filet de flétan sauce oseille Pommes noisette Fromage à pâte pressée Framboisier / Friandises
1 Jour férié	2 Chou blanc en salade Légumes et pommes de terre façon couscous Semoule Flan à la vanille nappé de caramel	3 Haricots beurre en salade Sauté de bœuf AOP sauce Dijonnaise Gratin dauphinois Emmental Pomme	4 Carottes râpées à l'orange Filet de cabillaud MSC pêche durable sauce beurre citron Trio de légumes Cancoillotte IGP Eclair à la vanille	5 Soupe de poireaux frais / Croûtons Cannelloni ricotta-épinards sauce crème Yaourt nature au lait de brebis Sucre de canne complet Clémentine

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