

# MENUS

## restaurants scolaires

## JANVIER 2022



lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<b>3</b> Salade milanaise Filet de colin MSC pêche durable Sauce américaine Carottes Vichy Fromage frais aux fruits Poire	<b>4</b> Céleri rémoulade Tortelloni trois couleurs au fromage Sauce crème Mimolette Compote de pomme	<b>5</b> Pipadou au maïs Émincé de poulet Label Rouge Sauce cancoillotte Pommes noisette Fromage à pâte fondue Banane	<b>6</b> Duo de chou blanc et carottes Rôti de porc sauce thym* Poêlée de légumes du marché Fromage à pâte pressée Galette des rois	<b>7</b> Salade batavia sauce au vinaigre balsamique et miel de Dijon Boulettes de bœuf Sauce Gaston Gérard Boulgour Faisselle Sucre de canne complet
<b>10</b> Rosette/cornichons* Filet de flétan sauce beurre citron Coquillettes Emmental Kiwi	<b>11</b> Salade mélangée Lentilles aux petits légumes Riz pilaf Cantal AOP Compote de poire	<b>12</b> Salade de chou blanc Œufs pochés sauce aurore Epinards Fromage Gâteau aux pépites de chocolat	<b>13</b> Carottes râpées Sauté de bœuf sauce flamande Frites Fromage blanc Sucre de canne complet	<b>14</b> Taboulé de semoule Saucisse de Morteau IGP* Chou vert braisé aux petits légumes Comté AOP Clémentine
<b>17</b> Quinoa en salade Pané moelleux nature Cordiale ligne Fromage à pâte molle Pomme	<b>18</b> Jambon grillé* Sauce dijonnaise Macaroni Fromage à pâte pressée Poire	<b>19</b> Taboulé de chou-fleur Sauté de veau Label Rouge Sauce provençale Gratin dauphinois Yaourt à la framboise Cocktail de fruits	<b>20</b> Gougères Sauté de bœuf au jus Carottes persillées Fromage fouetté Orange	<b>21</b> Céleri rémoulade Filet de cabillaud MSC pêche durable sauce oseille Poêlée de légumes aux mini-penne Fromage à pâte molle Pain d'épices de Dijon
<b>24</b> Carottes râpées à l'orange Émincé de poulet Label Rouge Sauce milanaise Blé Yaourt nature Sucre de canne complet	<b>25</b> Salade mélangée Dos de lieu frais MSC pêche durable sauce badiane Purée de céleri Fromage ail et fines herbes Éclair à la vanille	<b>26</b> Tarte au thon Sauté de bœuf sauce paprika Flan de courgettes Fromage Pomme	<b>27</b> Chou rouge en salade Œufs pochés sauce meurette* Céréales gourmandes Yaourt brassé à la pêche de vigne	<b>28</b> Cake aux légumes grillés Boulettes de lentilles Sauce curry Chou-fleur fleurette Emmental Banane
<b>31</b> Bolognaise au bœuf Spaghetti Fromage fondu Orange				



### La Nouvelle Cuisine

Pour commander des repas supplémentaires ou décommander des repas sur le temps scolaire, appelez RESTO MAIRIE au 0800 210 519 (du lundi au vendredi, de 8 h à 13 h).

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 10 mg/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.

\* Ce plat comporte du porc. Un plat de substitution est proposé aux enfants ne consommant pas de 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.



TOUTES VIANDES CERTIFIÉES  
D'ORIGINE FRANÇAISE  
VIANDE BOVINE DE RACE ALLIANTANTE

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



dijon.fr

