

# MENUS




restaurants  
scolaires



FÉVRIER 2022  
VACANCES SCOLAIRES



lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<p><b>14</b></p> <p>Salade batavia sauce au vinaigre de vin Croûtons/gruyère Emincé de poulet Label Rouge sauce dijonnaise Haricots verts Fromage fouetté Nanterre aux pépites de chocolat</p>   	<p><b>15</b></p> <p>Salade composée au boulgour Sauté de veau Label Rouge sauce financière Flan de potiron Comté AOP Banane</p>   	<p><b>16</b></p> <p>Salade de chou rouge Brandade de poisson Yaourt brassé au cassis Compote mangue litchi</p>   	<p><b>17</b></p> <p>Pizza napolitaine Rôti de boeuf au jus Carottes à la crème Fromage à pâte molle Salade de fruits</p>   	<p><b>18</b></p> <p>Céleri rémoulade aux pommes Tortilla omelette oignons Haricots blancs à la tomate Yaourt brassé à la fraise</p>   
<p><b>21</b></p> <p>Cake à l'emmental Filet de poisson blanc meunière Citron Chou romanesco Fromage à pâte pressée Pomme</p>   	<p><b>22</b></p> <p>Pané de blé tomates-mozzarella Lentilles aux petits légumes Fromage ail et fines herbes Clémentine</p>   	<p><b>23</b></p> <p>Duo de chou blanc et carottes Keftas de volaille sauce curry Trio de légumes Fromage Crème brûlée</p>   	<p><b>24</b></p> <p>Sauté de boeuf sauce marengo Frites Cantal AOP Poire</p>   	<p><b>25</b></p> <p>Carottes râpées à l'orange Blanquette de dinde Label Rouge Riz créole Fromage à pâte pressée Cocktail de fruits</p>   



## 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 ALLANTANTE

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



dijon.fr

