

Avec plus de 7 800 repas servis quotidiennement aux petit(e)s Dijonnais(es) dans les restaurants scolaires, la ville de Dijon souhaite proposer une restauration collective de qualité, sûre, saine, équilibrée et respectueuse de l'environnement.

25,8% de bio dans les cantines dijonnaises

La ville de Dijon s'engage à favoriser le recours aux produits locaux et l'usage de produits bio. On mange bien et on mange bio dans les cantines de Dijon ! En 2018, un reportage de France 3 Bourgogne mettait en avant le développement du bio dans les restaurants scolaires à Dijon qui servent chaque année 1,2 million de repas. En 2018, la part de bio se montait à 25,8 % de la dépense alimentaire contre 23,85% en 2017. Des chiffres en forte progression à mettre en perspective dans le cadre du projet "système alimentaire durable de 2030" retenu au niveau national à travers le dispositif "territoires d'innovation de grande ambition" (TIGA).



Entreprise
du Patrimoine
Vivant
l'excellence
du savoir-faire
français



shop **in** dijon
fabriquer des commerces à artisans dijonnais



ARTS &
GASTRONOMIE



VILLE
DE
chenôve

M musées
et patrimoine
de Dijon



Vendredi 13 septembre 2019

Dijon fête la Gastronomie

Menu des P'tits ducs



dijon.fr || metropole-dijon.fr



DIJON CAPITALE DU GOÛT FRANÇAIS

L'inscription des Climats du vignoble de Bourgogne au patrimoine mondial de l'humanité a fait entrer en 2015 le secteur sauvegardé de Dijon sur la prestigieuse liste de l'Unesco.

Ajouté à la dynamique de l'inscription en 2010 du "Repas gastronomique des Français", dont la traduction touristique sera assurée par l'ouverture de la Cité internationale de la gastronomie et du vin, Dijon bénéficie aujourd'hui d'un atout d'attractivité et de rayonnement considérable : une double reconnaissance UNESCO !

Dijon fête de la gastronomie ?
Cette profession de foi(e) n'a jamais été aussi vraie !

ET AUSSI

Vendanges citoyennes • Déj du Grand déj'
Brunch des Halles • Saison'Halles
Soirée Show les papilles !
Fête de la pressée et son concert à Chenôve
Grand marché bio de Quetigny

PROGRAMME COMPLET SUR WWW.DIJON.FR
ET WWW.METROPOLE-DIJON.FR

Vendredi 13 septembre

Menu des P'tits ducs

**Partez à la découverte du bio,
du local et de l'histoire
de la gastronomie bourguignonne
avec ce menu haut en couleurs
et en saveurs !**

**Salade de batavia (bio)
accompagnée de gougères**

**Émincé de poulet
sauce Gaston Gérard**

**Purée de potiron
(aux pommes de terre locales)**

**Crème brûlée
au pain d'épices
(bio et local)**

Madeleines (locales)

BON APPÉTIT !