

MENUS

restaurants
scolaires

MENUS D'
AVRIL 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	1 Filet de colin MSC pêche durable sauce oseille Carottes Vichy Tomme Poire HVE	2 Carottes râpées en salade Oeufs en meurette OU œufs en meurette au poulet Chou fleur persillé Yaourt brassé à la pêche de vigne Nanterre aux pépites de chocolat	3 Salade batavia sauce au vinaigre de vin Sauté de boeuf HVE sauce pain d'épices Frites Emmental Pomme	4 Feuilleté au comté Lentilles à la sauce tomate Céréales gourmandes Faisselle sucre de canne complet Mélange de fruits au jus de raisin
7 Chou blanc en salade Filet de cabillaud MSC pêche durable sauce safranée Epinards Fromage blanc sucre de canne complet Biscuits	8 Salade de pâtes (pépinettes) Omelette nature Ratatouille printanière, céleri, poireau, navet, carottes Fromage fouetté Banane	9 Pipadou au maïs Sauté de veau HVE sauce provençale Flan de carottes Fromage à pâte molle Pomme	10 Duo de chou blanc et carottes Légumes (navet, pois chiche, céleri rave, carotte, poireau) façon couscous Semoule Yaourt nature sucre de canne complet	11 Salade batavia sauce au vinaigre balsamique et miel de Dijon Rôti de porc label rouge sauce milanaise OU rôti de dinde Bleu Blanc Coeur sauce milanaise Pommes noisette Fromage à pâte pressée Compote pomme-abricot HVE
14 Céleri rémoulade Aiguillettes de poulet au jus Purée de pois cassés Cantal AOP Purée pomme-fraise-cassis	15 Quinoa en salade Filet de flétan sauce dugléré Haricots verts persillés et pommes de terre Yaourt à la vanille sur lit de framboise	16 Radis en salade Paleron au jus Penne Fromage Gâteau au pralin	17 Taboulé en salade Omelette sauce tomate Epinards Gouda Pomme	18 Betteraves rouges Lentilles aux petits légumes Céréales gourmandes Comté AOP Poire HVE



Pour commander des repas supplémentaires ou décommander des repas sur le temps scolaire, appelez **OnDijon** au 0 800 21 3000 (appel et service gratuits) du lundi au vendredi de 8h à 18h et le samedi de 9h à 12h30.

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.

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 c'est-à-dire des denrées alimentaires produites et/ou transformées sur le territoire de Bourgogne-Franche-Comté.

Les produits figurant en orange sont issus du commerce équitable.



Franck Lehenoff
Adjoint à la maire de Dijon
délégué à l'éducation, à la restauration scolaire bio et locale, aux solidarités, à l'action sociale et à la lutte contre la pauvreté



dijon.fr

