

# MENUS



restaurants  
scolaires



MENUS D'AVRIL 2025  
VACANCES SCOLAIRES



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
21 AB Jour férié	22 AB Haricots beurre en salade Emincé de filet de poulet sauce Gaston Gérard Blé Saint Nectaire AOP Orange	23 AB Flageolets et carottes sauce crème Riz pilaf Mimolette Compote pomme mirabelle HVE	24 AB Salade batavia sauce au vinaigre de vin Filet de poisson blanc meunière MSC pêche durable/citron Poêlée de légumes de printemps (carottes, céleri, navet, poireaux) Yaourt nature au lait de brebis sucre de canne complet Pain d'épices	25 AB Macédoine de légumes Sauté de boeuf HVE sauce marengo Pommes de terre grenaille Babybel Poire HVE
28 AB Lasagnes aux légumes du printemps Salade batavia sauce au vinaigre de vin Yaourt brassé au lait de coco et à la framboise Beignet au chocolat	29 AB Céleri rémoulade aux pommes Dos de lieu frais MSC pêche durable sauce au lait de coco Poêlée de légumes aux mini penne Tomme blanche Banane	30 AB Duo de chou blanc et carottes Sauté de boeuf HVE sauce dijonnaise Purée de pommes de terre Fromage à pâte fondue Compote pomme banane	1 AB Jour férié	2 AB Nuggets de poulet Coquillettes semi- complètes Yaourt brassé mixé cassis Pomme 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.

*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 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

