



# À TABLE !



## Les menus scolaires du 1 juin au 19 juin 2026

LUNDI 1	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5
Tomate et pois chiches en salade Viande (dinde) au jus Salsifis à la provençale Yaourt nature / sucre de canne	Concombres / vinaigrette Poisson (colin) sauce américaine Epinards Yaourt aux mirabelles Pain d'épices	Taboulé Viande (boeuf) sauce Dijonnaise Courgettes gratinées Tomme blanche Fruits de saison	Salade (batavia) / vinaigrette Omelette Poêlée de légumes aux mini pâtes (penne) Edam Fruit de saison	Chili de légumes Boulgour Cantal Poires au sirop
LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
Carottes râpées Viande (boeuf) sauce paprika Pommes noisette Mini Ortolan Compote pomme-mirabelle	Saucisse de porc ou chipolata de volaille Purée de pommes de terre Six de Savoie Fruit de saison	Betteraves rouges et dés de feta Poisson (flétan) sauce badiane Riz (pilaf) Camembert Fruit de saison	Tomate / vinaigrette Lentilles miel moutarde Pâtes (coquillettes) Fromage blanc / coulis de fruits rouges	Salade (Iceberg) / sauce au vinaigre balsamique Oeufs pochés sauce milanaise Carottes persillées Comté Gâteau au pralin
LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
Poisson (colin) sauce normande Ratatouille niçoise Saint-Nectaire Fruit de saison	Concombres / vinaigrette Chili de légumes Céréales méditerranéennes Yaourt de brebis / sucre de canne	Macédoine de légumes Viande (boeuf) Pâtes (macaroni) Fromage ou laitage surprise Fruit de saison	<b>REFUGEE FOOD FESTIVAL COLLABORATION AVEC KËR</b> Bhujia du Sri Lanka Pain naan Jollof Rice du Nigéria Riz aux petits légumes Firni d'Afghanistan	Salade (batavia) / vinaigrette Oeufs pochés sauce aurore Haricots beurre et pommes de terre Yaourt grec / sucre de canne

Du 1er juin au 15 septembre, pour garantir la sécurité et le confort des élèves en période de canicule (vigilance orange ou rouge), les composants du menu pourront être adaptés pour être servis en repas froid ; des modifications sont donc susceptibles d'être apportées.

La composition des menus est susceptible de changer en fonction des approvisionnements, retrouvez les menus actualisés et la liste des allergènes dans l'application (OnDijon)

### LÉGUMES ET LÉGUMINEUSES ISSUS DE LA LÉGUMERIE

Aubergine, carotte, concombre, courgette, flageolet, haricot rouge, lentille, pomme de terre, poivron et oignon

### DESRIPTIF DU MENU DU JEUDI 18 JUIN AVEC LES CHEFFES CHERISH, FRICHTA ET RUBI DE KËR DANS LE CADRE DU REFUGEE FOOD FESTIVAL

Tartinable d'aubergines (tomate, poivron, fenouil, lait de coco et noix) / pain naan  
Viande (poulet) mariné (oignon, poivron, curry et tomate)  
Riz aux petits légumes (carotte et oignon)  
Crème de lait à la cardamone

### COMPOSITION DES PLATS

**Macédoine de légumes** : carotte, navet, céleri rave, flageolet, petit pois  
**Bhujia du Sri Lanka** : aubergine tomate poivron fenouil noix lait de coco  
**Chili de légumes** : haricot rouge, oignon, maïs, poivron vert, carotte  
**Chili de légumes** : haricot rouge, oignon, maïs, poivron vert, carotte  
**Jollof Rice du Nigéria** : poulet oignon poivron curry tomate  
**Poêlée de légumes aux mini pâtes (penne)** : penne, tomate, courgette, emmental  
**Ratatouille niçoise** : tomate, courgette, poivron, aubergine, oignon  
**Céréales méditerranéennes** : céréales, persil, tomate, herbes de provence  
**Riz aux petits légumes** : riz, carotte et oignon bio et locaux  
**Gâteau au pralin** : génoise, crème pâtissière foisonnée, pralin  
**Firni d'Afghanistan** : crème de lait et de cardamone

# Dijon rassemble

