



Les menus scolaires du 28 septembre au 16 octobre 2026

LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 1	VENDREDI 2
Viande (boeuf) au jus Purée de céleri Saint-Paulin Fruit de saison	Carottes râpées Poisson (colin) sauce américaine Riz aux petits légumes Yaourt abricot sur lit de fraise	Taboulé Tarte aux poireaux (Flamiche) Salade (Iceberg) / sauce au vinaigre balsamique Faisselle / sucre Salade de fruits au jus de raisin	Lentilles sauce tomate Pâtes (spaghetti) Cantal Fruit de saison	Concombres / vinaigrette Viande (poulet) sauce basquaise Blettes en gratin Fromage blanc aux fruits
LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9
Chou blanc et carotte Omelette pommes de terre (tortilla) Haricots verts persillés Yaourt lait de coco et framboise	Viande (boeuf) sauce pain d'épices Flan de courgettes Mini Ortolan Fruit de saison	Radis bleu-violet / sauce ciboulette Timbale de la mer Blé aux petits légumes Fromage ou laitage surprise Cake à la vanille	Salade (batavia) / sauce au vinaigre balsamique Couscous de légumes Semoule Yaourt vanille et framboise	Gougères Viande (porc ou dinde) au jus Carottes Vichy Gouda Fruit de saison

LA SEMAINE DU GOUT DU 12 AU 18 OCTOBRE 2026

LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
Salade (batavia)/dés de roquefort / sauce vinaigre balsamique Poisson (colin) sauce badiane Purée de pommes de terre Crème brûlée aux agrumes	Viande (boeuf bourguignon) aux lardons ou au poulet Haricots beurre et pommes de terre Comté Poires à la Dijonnaise	Tartinade du sud Ratatouille niçoise Riz (pilaf) Fruit de saison	Viande (poulet) sauce basquaise Poêlée de légumes aux mini pâtes (penne) Saint-Albray Fruit de saison	Céleri rémoulade aux pommes Omelette sauce normande Chou vert aux petits légumes Riz au lait

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).

LÉGÈNDE S/P Plat sans porc Agriculture biologique Commerce équitable Pêche durable Label Rouge AOC AOP Local Bleu Blanc Coeur HVE

LÉGUMES ET LÉGUMINEUSES ISSUS DE LA LÉGUMERIE

Aubergine, blette, carotte, céleri rave, chou blanc, chou vert, concombre, courgette, oignon, poireau, poivron, pois chiche, pomme de terre, radis bleu violet

COMPOSITION DES PLATS

Tartinade du sud : haricot rouge, brousse de vache, herbes de provence **Timbale de la mer** : quenelle de volaille, colin, crevette, moule **Couscous de légumes** : carotte, courgette, navet, poivron, pois-chiche, tomate **Ratatouille niçoise** : tomate, courgette, poivron, aubergine, oignon **Riz aux petits légumes** : riz, carotte et oignon bio et locaux **Blettes en gratin** : blette, pomme de terre **Poêlée de légumes aux mini pâtes (penne)** : penne, tomate, courgette, emmental

Dijon rassemble

