À TABLE !

Les menus scolaires du 2 novembre au 27 novembre 2026

Menus du 2 au 15 novembre actualisés

LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
Poisson (colin) sauce beurre citron	Salade (batavia) / sauce au vinaigre balsamique	Carottes râpées	Betteraves rouges	Viande (boeuf) au jus
Mélange de légumes	Lentilles miel moutarde	*Viande (porc ou poulet) sauce cancoillotte*	Pâtes (tortelloni) au fromage sauce crème	Mélange de légumes
Cantal	Semoule	Pâtes (penne)	Compote de pommes	Saint-Paulin
Fruit de saison	Yaourt aux mirabelles	Fromage ou laitage surprise	Margotine noisette	Fruit de saison
		Salade de fruits au jus de raisin		

LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Céleri rémoulade	Viande (boeuf) au jus	JOUR FERIE	Taboulé d'hiver	Chou blanc
Dahl de lentilles corail	Flan de potimarron		Poisson (colin) sauce vigneronne	Omelette pommes de terre (tortilla)
Riz (créole)	Yaourt de brebis /		Blé aux petits légumes	Carottes à la crème
Yaourt brassé à la fraise	Fruit de saison		Tomme blanche	Carré frais
			Kiwi	Compote pomme abricot

LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
Œufs pochés sauce aurore	Carottes râpées	Salade mélangée / vinaigrette	Poisson (colin) meunière / Citron	Chou rouge
Haricots beurre et pommes de terre	Chili aux haricots rouges et légumes	Boulette de boeuf sauce tomate	Poêlée de légumes d'automne	Viande (poulet) sauce chasseur
Fromage blanc aux fruits	Riz (pilaf)	Purée de panais	Saint Nectaire	Pommes noisette
Fruit de saison	Yaourt grec / sucre	Polinois	Fruit de saison	P'tit Louis
		Gâteau au pralin		Poires au sirop

LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
Salade (Iceberg) / sauce au vinaigre balsamique	Omelette	Céleri rémoulade	Chou blanc	Salade de haricots verts
Gratin façon tartiflette au jambon ou au poulet	Epinards	Viande (veau) au thym	Poisson (merlu) sauce curry	Paëlla revisitée
Compote pomme-mirabelle	Edam	Chou-fleur persillé	Poêlée de légumes aux mini pâtes (penne)	Petit suisse / sucre
	Fruit de saison	Fromage blanc / crème de marron	Comté	Fruit de saison
			Tarte aux pommes	

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

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

LÉGUMES ET LÉGUMINEUSES ISSUS DE LA LÉGUMERIE

Carotte, céleri rave, chou blanc, chou rouge, flageolet haricot rouge, oignon, panais, potimarron.

COMPOSITION DES PLATS

Taboulé d'hiver : carotte, céleri (bio et locaux) raisin sec, menthe **Dahl de lentilles corail :** lentille corail,lait de coco,épinard,pulpe tomate **Chili aux haricots rouges et légumes :** carotte-oignon (bio & locaux) maïs, petit-pois **Paëlla revisitée :** riz, carotte, flageolet, petit-pois, oignon **Mélange de légumes :** haricot vert, carotte, chou-fleur **Poêlée de légumes d'automne :** patate douce, navet, céleri **Poêlée de légumes aux mini pâtes (penne) :** penne, tomate, courgette, emmental **Gâteau au pralin :** génoise, crème pâtissière foisonnée, pralin .

Dijon rassemble

Dijon