



Les menus scolaires du 2 novembre au 27 novembre 2026

LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
Omelette pommes de terre (tortilla) Mélange de légumes Cantal Fruit de saison	Salade (batavia) / sauce au vinaigre balsamique Lentilles miel moutarde Semoule Yaourt aux mirabelles	Carottes râpées Viande (porc ou poulet) sauce cancoillotte Pâtes (penne) Fromage ou laitage surprise Salade de fruits au jus de raisin	Taboulé d'hiver Poisson (colin) sauce beurre citron Carottes à la crème Faisselle / sucre Margotine noisette	Viande (boeuf) au jus Poêlée de légumes Saint-Paulin Fruit de saison
LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Céleri rémoulade Dahl de lentilles corail Riz (créole) Yaourt à la fraise	Viande (boeuf) au jus Flan de potimarron Yaourt de brebis / sucre Fruit de saison	JOUR FERIE	Betteraves rouges et dés de fêta Poisson (colin) sauce vigneronne Blé aux petits légumes Tomme blanche Kiwi	Chou blanc Pâtes (tortelloni) au fromage sauce crème Carré frais Compote pomme abricot
LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
Œufs pochés sauce aurore Haricots beurre et pommes de terre Fromage blanc aux fruits Fruit de saison	Carottes râpées Chili aux haricots rouges et légumes Riz (pilaf) Yaourt grec / sucre	Salade mélangée / vinaigrette Boulette de boeuf sauce tomate Purée de panais Polinois Gâteau au pralin	Poisson (colin) meunière / Citron Poêlée de légumes d'automne Saint Nectaire Fruit de saison	Chou rouge Viande (poulet) sauce chasseur Pommes noisette P'tit Louis Poires au sirop
LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
Salade (Iceberg) / sauce au vinaigre balsamique Gratin façon tartiflette au jambon ou au poulet Compote pomme-mirabelle	Omelette Epinards Edam Fruit de saison	Céleri rémoulade Viande (veau) au thym Chou-fleur persillé Fromage blanc / crème de marron	Chou blanc Poisson (merlu) sauce curry Poêlée de légumes aux mini pâtes (penne) Comté Tarte aux pommes	Salade de haricots verts Paëlla revisitée Petit suisse / sucre Fruit de saison

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).

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

