

À TABLE !

Les menus scolaires du 30 novembre au 18 décembre 2026

LUNDI 30	MARDI 1	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4
Viande (poulet) sauce Gaston Gérard Brocolis Yaourt nature Fruits de saison	Salade (Iceberg) / vinaigrette Ravioli ricotta épinards sauce tomate Kiri Compote pomme-fraise	Viande (boeuf) sauce marengo Poêlée de légumes d'automne Fromage ou laitage surprise Fruits de saison	Carottes râpées Poisson (colin) sauce beurre citron Chou vert aux petits légumes Chanteneige Gâteau basque	Chou rouge Dahl de lentilles corail Riz (créole) Fromage blanc / coulis de fruits
LUNDI 7	**MARDI 8**	**MERCREDI 9**	**JEUDI 10**	**VENDREDI 11**
Céleri rémoulade Carbonade flamande (boeuf) Frites Yaourt à la fraise	Légumes couscous d'hiver Semoule Tomme blanche Fruits de saison	Salade (batavia) / sauce au vinaigre balsamique Poisson (colin) sauce dieppoise Chou romaneco Cantal Compote pomme-kiwi	Viande (poulet) sauce curry Blé aux petits légumes Saint-Paulin Fruits de saison	Chou blanc Oeufs pochés sauce crème Carottes persillées Riz au lait
LUNDI 14	**MARDI 15**	**MERCREDI 16**	**JEUDI 17**	**VENDREDI 18**
Carottes râpées *Viande (saucisse de porc ou de dinde)* Purée de pommes de terre Yaourt vanille	Betteraves rouges et dés de fêta Paëlla aux légumes d'hiver Edam Fruits de saison	Salade mélangée / sauce au vinaigre balsamique Raviolis aux légumes Cancoillotte Compote du Chef (pomme)	MENU FIN D'ANNEE Gougères et jus de pomme Poisson (saumon) sauce aneth Duo haricots verts bio et haricots beurre Comté Sapin glacé à la vanille	Viande (boeuf) au jus Céréales gourmandes Yaourt grec / sucre Fruits 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 · IGP · Local · Bleu Blanc Coeur · HVE

LÉGUMES ET LÉGUMINEUSES ISSUS DE LA LÉGUMERIE

Carotte, chou (vert, rouge, blanc), céleri (branche, rave), flageolet, navet, patate douce, pois chiche, poireau, oignon.

COMPOSITION DES PLATS

Dahl de lentilles corail : lentille corail,lait de coco,épinard,pulpe tomate **Légumes couscous d'hiver :** carotte, céleri, navet, poireau, pois chiche **Paëlla aux légumes d'hiver :** riz,carotte,flageolet,petit-pois,oignon **Poêlée de légumes d'automne :** patate douce, navet, céleri ▪

Dijon rassemble