MENUS restaurants scolaires

MENUS DE MAI 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
5 Carottes râpées Filet de cabillaud MSC pêche durable sauce safranée Chou-fleur fleurette persillé Yaourt vanille Gâteau basque	**6** Chou blanc en salade Tortelloni tricolores au fromage sauce crème Mimolette à croquer Compote de poire HVE	**7** Sauté d'agneau sauce paprika Ratatouille niçoise Fromage à pâte molle Banane	**8** Jour férié	**9** JOURNÉE DE L'EUROPE Salade italienne (batavia, chiffonnade de grison, copeaux de parmesan sauce au vinaigre balsamique) Goulash hongrois (sauté de boeuf HVE sauce paprika) Pommes de terre boulangères pain nordique (pain aux céréales) Crème catalane aux abricots (crème brûlée et abricots)
12 Betteraves rouges Aiguillettes de poulet Label Rouge sauce crème Blé Tomme blanche Poire HVE	**13** Omelette nature Haricots beurre et pommes de terre persillées Fromage à pâte molle Pomme	**14** Taboulé à la semoule Sauté de porc de montagne OU *aiguillette de poulet Label Rouge sauce thym* Purée de carottes Fromage Fruit de saison	**15** Céleri rémoulade Filet de poisson blanc meunière MSC pêche durable/citron Epinards Fromage à pâte pressée Tarte amandine à la rhubarbe	**16** Salade batavia et dés de féta sauce au vinaigre de vin Lentilles aux petits légumes Riz pilaf Yaourt brassé à la fraise sur lit de cassis
19 Carottes râpées à l'orange Sauté de boeuf HVE sauce marengo Blettes en gratin Faisselle sucre de canne complet Roulé à la confiture de cerise	**20** Oeufs pochés sauce milanaise Poêlée de légumes aux mini pennes Comté AOP Abricot	**21** Chou blanc en salade Haut de cuisse de poulet rôti Bleu Blanc Coeur sauce basquaise Petits pois Fromage à pâte molle Mélange de fruits au jus de raisin	**22** Salade de radis sauce bulgare Filet de colin MSC pêche durable sauce américaine Macaroni Yaourt à la grecque sucre de canne complet	**23** MENU APIDAYS Salade batavia au vinaigre balsamique et miel de Dijon Légumes façon couscous Boulgour Fromage fouetté Compote pomme / mirabelle HVE
26 Concombres sauce bulgare Filet de flétan sauce dieppoise Carottes Vichy Flan à la vanille nappé de caramel	**27** Tomates sauce féta Boeuf bourguignon HVE Céréales méditerranéennes Cantal AOP Poire à la dijonnaise	**28** Lentilles en salade Pizza aux légumes (courgette, oignon rouge, poivron) Salade batavia sauce au vinaigre de vin Gouda Fraises au sucre de canne complet	**29** Jour férié	**30** Jour vaqué

La cuisine CENTRALE de DIJON
Alimentation bio & locale

Pour commander des repas supplémentaires ou décommander des repas sur le temps scolaire, appelez **OnDijon** au **0 800 21 3000** (appel et service gratuits) du lundi au vendredi de 8h à 18h et le samedi de 9h à 12h30.

Nos menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, mollusques, lupins et anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l. Menus conformes à la réglementation nationale, aux recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements.

I *Plat de substitution pour les régimes sans porc.*

Les plats figurant en vert, y compris le pain accompagnant chaque repas, sont cuisinés à partir de produits issus de l'agriculture biologique (label AB).

Les plats figurant en violet ainsi que le pain sont cuisinés à partir de produits LOCAUX c'est-à-dire des denrées alimentaires **produites et/ou transformées sur le territoire de Bourgogne-Franche-Comté**.

Les produits figurant en orange sont issus du commerce équitable.

VIANDES DE FRANCE
TOUTES VIANDES CERTIFIÉES D'ORIGINE FRANÇAISE

Franck Lehenoff
Adjoint à la maire de Dijon délégué à l'éducation, à la restauration scolaire bio et locale, aux solidarités, à l'action sociale et à la lutte contre la pauvreté

dijon.fr

Dijon