

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 21 au 25 septembre 2026

Les numéros renvoient à la liste des 14 allergènes mentionnés sur les produits alimentaires, jointe en annexe



Aide UE à destination des écoles (fruits et légumes frais BIO et SIQO, yaourts naturels et fromages blancs BIO, Fromages BIO et SIQO)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre 	Taboulé <i>Semoule tomate maïs concombre</i>  	Salade Italienne <i>Pâtes melon tomate mozzarella</i>  	Pastèque  	Salade composée <i>Laitue tomate maïs fromage croûton</i>  	Tomate vinaigrette  
	1	1-7		1-7	
Plat garni 	Emincé de porc	Blanquette de volaille	Omelette	Haché de veau	Poisson meunière
		7	3		4-1-3
Accompagnement 	Légumes du soleil  	Poêlée courgettes  	Légume rôti  	Pomme de terre sautée  	Poêlée camarguaise
Laitage 	Fromage    			Yaourt nature    	Fromage    
	7			7	7
Dessert 	Fruit    	Mousse chocolat	Chou pâtissier	Fruit    	Fruit    
		7	1-7-3		

Toutes viandes certifiées d'origine Française hors burger de veau
Tous les pains proposés sont cuits et pétris par nos boulangers de Dinan.
Contact responsable restauration : intendance@dinan.fr

Certains éléments du menu sont susceptibles d'être remplacés par un équivalent, dans le respect de l'équilibre alimentaire

Allergies: la liste des 14 allergènes mentionnés sur les produits alimentaires



— Les 14 allergènes à étiquetage obligatoire

14 allergènes sont aujourd'hui reconnus et soumis à un étiquetage obligatoire. Pour ne pas avoir de mauvaises surprises, la lecture des étiquettes s'impose!

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Toutes viandes certifiées d'origine Française hors burger de veau
Tous les pains proposés sont cuits et pétris par nos boulangers de Dinan.
Contact responsable restauration : intendance@dinan.fr

Certains éléments du menu sont susceptibles d'être remplacés par un équivalent, dans le respect de l'équilibre alimentaire

