

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 28 au 29 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 	Piémontaise <i>Pdt tomate œuf cornichon mayonnaise</i>  	Melon vert	Salade césar <i>Laitue tomate maïs fromage croûton</i>  	Carotte râpée  	Concombre vinaigrette  
	3		7-1		
Plat garni 	Escalope viennoise 	Coco curry	Lasagne bolognaise  	Waterzoï de la mer	Sauté de porc au caramel
	1 - 3		1	4	
Accompagnement 	Choux fleurs  	Coquillette  		Riz  	Boulgour  
		1			1
Laitage 	Fromage    	Crème vanille			Yaourt fermier    
	7	7			7
Dessert 	Fruit    		Glace	Flan pâtissier	
			7	1-7	

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

