

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 12 au 16 octobre 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 	Salade croc sombrero <i>Maïs HR carotte céleri</i> <i>pois HV poivron</i>  	Carotte râpée à l'orange    	Salade verte  	Betterave rouge cube  	Gaspacho <i>Tomate oignon ail huile</i>
	9				
Plat garni 	Boule de bœuf tex mex	Poulet à la corse <i>Volaille tomate poivron</i> <i>herbe</i>	Pizza aux légumes	Rôti de porc vallée d'auge	Paëlla poisson
			1		4-2
Accompagnement 	Poêlée du soleil <i>Carotte tomate HV poivron</i> <i>courgette</i>  	Haricots beurre	 	Pommes au four <i>Pdt /pomme</i>  	
Laitage 		Fromage blanc agrume  		Camembert    	Crème catalane
		7		7	7
Dessert 	Tarte choco coco		tiramisù	Fruit    	
	1-7-8		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