


































MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 27 avril au 30 avril 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 aux fromages   7	Concombre  	Salade de riz <i>Riz/thon/maïs/tomate</i>   4	Carotte râpée  	
Plat garni 	Escalope viennoise 1-3	Spaghettis bolognaise végétal   1	Sauté de porc	Poisson 4	
Accompagnement 	Petit pois  		Poêlée de légumes  	Riz créole  	FERIE
Laitage 		Yaourt nature     7	Crème dessert vanille 7	Fromage blanc     7	
Dessert 	Fruit    				

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