




































MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 04 au 07 mai 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 	Œuf mayonnaise 3	Salade Cancùn <i>Maïs/HR/semoule</i> 1	Salade de tomates   1-3	Coleslaw aux pommes <i>Chou/carotte/pomme/mayonnaise</i> 10	
Plat garni 	Beignet choux fleurs 1-3	Rôti de porc	Poisson meunière 1-3	Bœuf bourguignon	
Accompagnement 	Riz pilaff  	Haricots verts  	Gratin de courgettes   7	Coquillette   1	FERIE
Laitage 	Fromage     7	Fromage     7		Yaourt fermier     7	
Dessert 	Fruit    	Fruit    	Gâteau à la vanille		

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