










































MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 18 AU 25 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 	Toast au fromage 1 - 7	MENU BRETON  Rilette de sardine	Taboulé  	Salade composée Salade tomate œuf concombre  	Salade de tomates  
Plat garni 	Poisson meunière 4	Galette saucisse  	Rôti de dinde 7	Gratin de riz courgettes tomate  	Sauté de bœuf
Accompagnement 	Brocolis  	Potatoes  	Poêlée de légumes  		Pâtes   1
Laitage 		Far breton 7	Fromage  		Yaourt nature     7
Dessert 	Fruit    		Fruit  	Compote    	

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