

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 07 au 11 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 	Pastèque    	Œuf mayonnaise 3	Tomate vinaigrette  	Salade de riz <i>Riz thon maïs tomate concombre</i>  	Salade fraîcheur <i>Tomate melon pastèque</i>  
				4	10
Plat garni 	Spaghettis bolognaise  	Poisson meunière 4 – 1 - 3	Quiche lorraine 1-3-7	Poulet rôti	Hachis de pdt et ses légumineuses  
	1				7
Accompagnement 		Brocolis  	Salade verte  	Poêlée de légumes  	
Laitage 	Emmental râpé    	Fromage    		Fromage blanc    	Crème chocolat
	7	7		7	7
Dessert 	Glace  	Fruit    	Compote  		
	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

