

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 14 au 18 avril 2025

Les numéros renvoient à la liste des 14 allergènes mentionnés sur les produits alimentaires, jointe en annexe



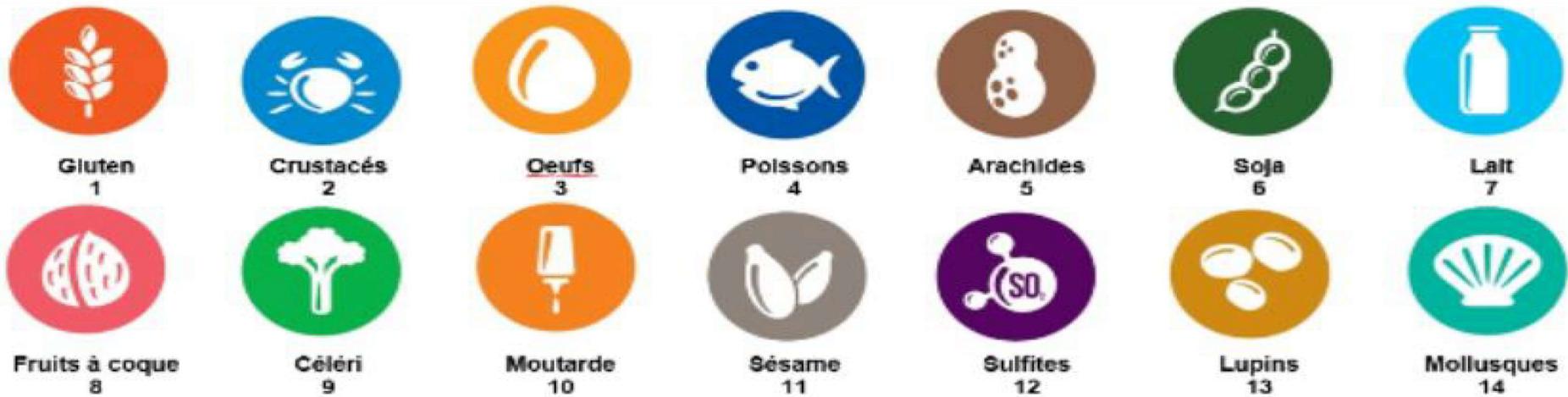
Aide UE à destination des écoles (fruits et légumes frais BIO et SIQO, yaourts naturels et fromages blancs BIO, Fromages BIO et SIQO)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre 	Feuilleté volaille 1/3	Surimi mayonnaise 4/3/10	Salade Jurassienne HV/emmental/champignon   10/7	Céleri rémoulade   9/3/10	Salade de maïs / thon   4/10
Plat garni 	Poisson 4	Steak haché	Boulette végétale Sauce tomate	Sauté de poulet Sauce moutarde 10	Galette saucisse  
Accompagnement 	Poêlée de légumes  	Petit pois  	Fusilli   1	Pomme de terre au four  	
Laitage 	Fromage 7	Crème brûlée 7/3			
Dessert 	Fruit  		Fruit  	Mousse au chocolat 3/7	Crêpe au chocolat   7/3/1

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 : Klaoda Lastennet. 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!