

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 21 au 25 avril 2025

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



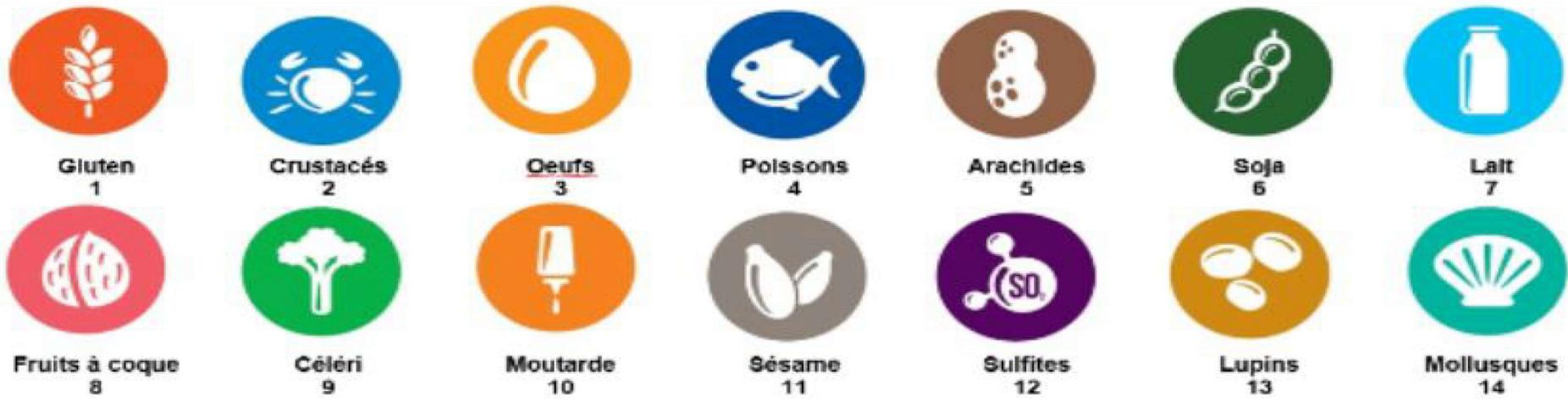
Aide UE à destination des écoles (fruits et légumes frais BIO et SIQO, yaourts naturels et fromages blancs BIO, Fromages BIO et SIQO)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre 		Salade composée <i>Laitue/tomate/œuf</i>   3/10	Piémontaise <i>Pdt/tomate/cornichon/œuf</i>   3/10	Crêpe emmental 1/3/7	Pâté de campagne/ cornichon
Plat garni 		Gratin de pâtes au légumes   1/3/7	Cordon bleu 1/7	Rougail saucisse	Poisson meunière 1
Accompagnement 			Brocolis  	Riz  	Poêlée de légumes  
Laitage 				Yaourt fermier 7	Fromage    
Dessert 		Fruit    	Tarte au chocolat 1/3/7		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 : 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!