

# MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

## Semaine du 12 AU 16 MAI 2025

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



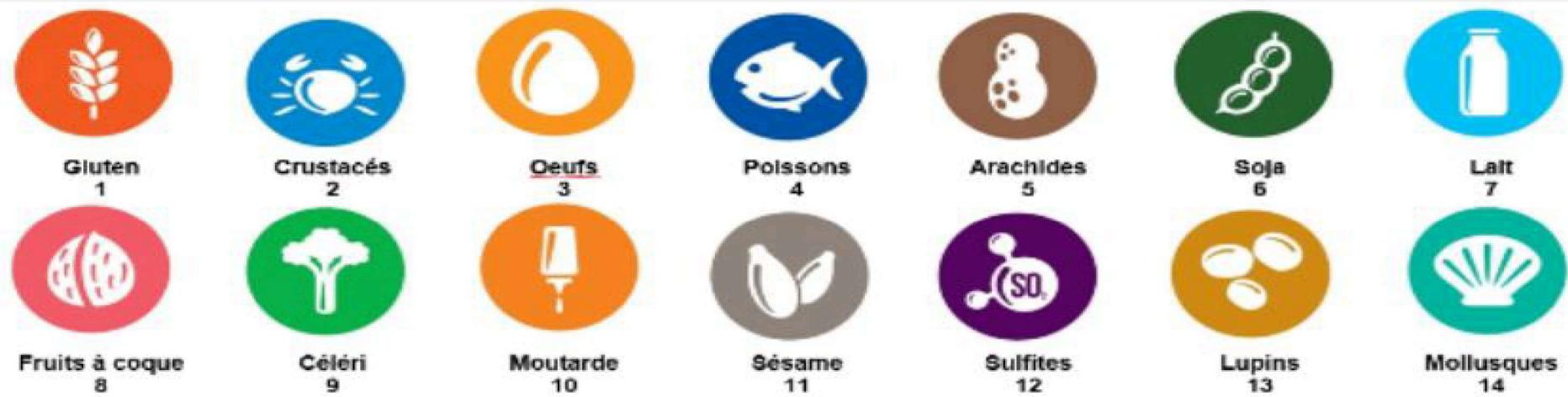
Aide UE à destination des écoles (fruits et légumes frais BIO et SIQO, yaourts natures et fromages blancs BIO, Fromages BIO et SIQO)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Hors d'œuvre</b> 	Toast au fromage	Concombre bulgare 	Radis / beurre	Salade verte 	Salade du pêcheur Pdt, thon, olive
	1 - 7	7	7	10	4 - 10
<b>Plat garni</b> 	Escalope de porc	Poisson	Steak haché à l'italienne (steak, ratatouille, pdt, mozzarella)	Lasagne végétarienne 	Rôti de dinde
		4	7	7 - 1	
<b>Accompagnement</b> 	Petit pois 	Semoule 			Choux fleurs 
		1			
<b>Laitage</b> 					Saint Paulin 
					7
<b>Dessert</b> 	Poire 	Cheesecake	Glace Mars	Compote de pommes 	Fruit 
		7			

Toutes viandes certifiées d'origine Française hors burger de veau  
Tous les pains proposés sont cuits et pétris par nos boulanger de Dinan.  
Contact responsable restauration : Klaoda Lastennet. [intendance@dinan.fr](mailto: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!