





# 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 naturels et fromages blancs BIO, Fromages BIO et SIQO)

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

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](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!