




































MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 30 juin au 04 juillet 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 	Duo de saucissons	Concombre à la crème  	Pastèque  	Melon    	Tomate cerise    
		7			
Plat garni 	Cordon bleu	Poisson	Pâtes à la bolognaise végétal  	Cheeseburger	Galette saucisse  
	1-7	4	1	7-1	
Accompagnement 	Poêlée de petits légumes  	Riz / Sarrazin  		Potatoes Sauce cocktail	Chips
					1
Laitage 	Fromage    	Yaourt aux fruits	Emmental râpé		Yaourt à boire
	7	7	7		7
Dessert 	Fruit    		Mousse chocolat	Glace  	Madeleine
			7	7	1-7-3

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