












































# MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

## Semaine du 01 au 05 decembre 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> 	Crêpe emmental   1 - 7	Taboulé Semoule / thon / maïs   10 - 4	Potage  	Salade de riz Riz / maïs / jambon  	Salade d'hiver Carotte / céleri / fromage   7
<b>Plat garni</b> 	Nuggets végétal 1	Rôti de porc	Boulette de bœuf	Poisson meunière 1 - 4	Aiguillette de volaille
<b>Accompagnement</b> 	Potatoes  	Haricots vert  	Semoule   1	Trio de légumes  	Lentille verte  
<b>Laitage</b> 		Fromage     7	Fromage 7	Yaourt nature     7	Liégeois vanille 7
<b>Dessert</b> 	Fruit    	Fruit    	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](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!

# MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

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**

