

# MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

## Semaine du 08 au 12 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 natures et fromages blancs BIO, Fromages BIO et SIQO)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Hors d'œuvre</b> 	Œuf mayonnaise 	Salade d'haricots vert HV / thon / emmental 	Salade verte 	Potage 	Carotte râpée 
	3 - 10	10 - 4 - 7			10
<b>Plat garni</b> 	Chipolatas	Bourguignon	Brandade de poissons 4 - 7	Cordon bleu volaille 1 - 7	Galette de pomme de terre
<b>Accompagnement</b> 	Julienne de légumes 	Riz 		Poêlée de légumes 	Brocolis 
<b>Laitage</b> 	Fromage 		Yaourt aromatisé 7		Petit suisse 7
	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 boulanger 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!

# 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 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**

