

# MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE






































**Semaine du 15 au 19 décembre 202**



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> 	Feuilleté fromage 1-7	Betterave cubes  	Apéritif de Noël 1-7-4	Potage vermicelle   1	Apéritif de Noël 1-7-4
<b>Plat garni</b> 	Steak haché	Poisson 4	Poulet rôti Sauce crème 7	Beignet de choux fleurs	Sauté de poulet
<b>Accompagnement</b> 	Haricots vert  	Pâtes  	Pomme forestine	Riz  	Fagots d'haricots vert Pomme duchesse <b>JOYEUX NOËL</b>
<b>Laitage</b> 		Fromage    		Fromage    	
<b>Dessert</b> 	Fruit    	Fruit    	Dessert de Noël 1-7	Fruit    	Dessert de Noël 1-7

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**