

# MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

## SEMAINE DU 19 au 23 JANVIER 2026

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> 	Panier emmental	Salade de choux blanc / duo de fromages 	Salade de riz 	Betterave râpée 	Potage de légumes 
	1-7	7	4		
<b>Plat garni</b> 	Gnocchi nature	Sauté de porc	Poisson meunière	Blanquette de veau	Escalope de dinde
	1		1		
<b>Accompagnement</b> 	Poêlée de légumes 	Semoule 	Purée de carottes 	Pâtes 	Brocolis 
		1	7	1	
<b>Laitage</b> 				Crème chocolat	Fromage 
				7	7
<b>Dessert</b> 	Fruit 	Compote 	Fruit 		Fruit 

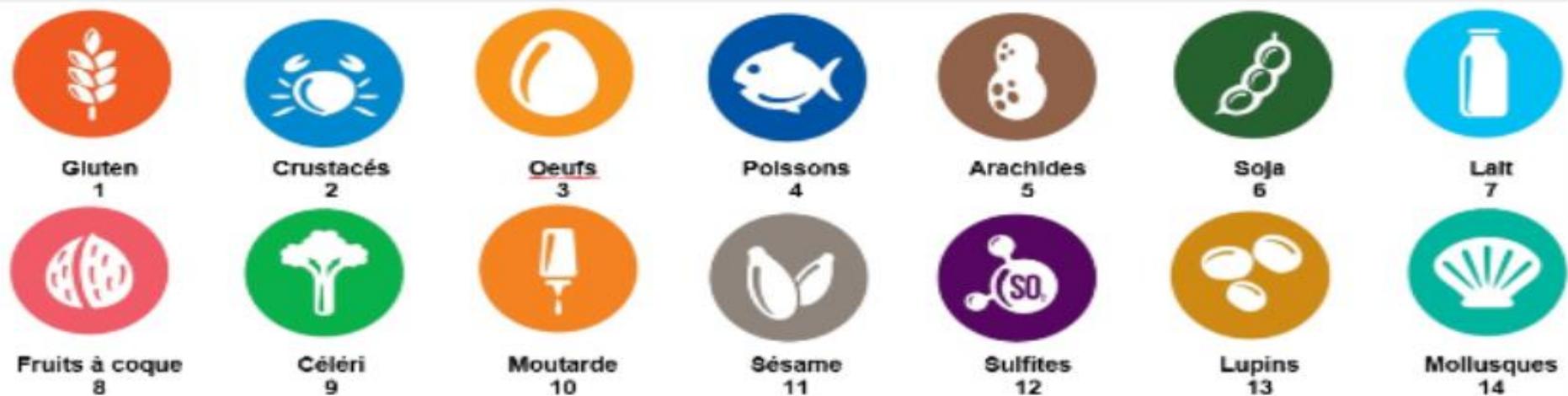
Toutes viandes certifiées d'origine Française hors burger de veau

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 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**