

# MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

## Semaine du 26 au 30 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> 	Toast au fromage	Potage de légumes 	Œuf mayonnaise	Taboulé 	Salade verte 
	1-7		3-10	1-4	
<b>Plat garni</b> 	Escalope de porc	Poisson	Sauté de bœuf à la cubaine	Cordon bleu	Gratin de légumes d'hiver 
		4		1-7	7
<b>Accompagnement</b> 	Trio de légumes 	Pomme de terre vapeur 	Torsade 	Haricots vert 	
	7		1		
<b>Laitage</b> 		Fromage 	Crème vanille		
		7	7		
<b>Dessert</b> 	Fruit 	Fruit 		Fruit 	Mousse chocolat 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

# 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**