










































# MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

## Semaine du 03 au 07 février 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> 	Toast au fromage	Betterave cube  	Carotte râpée  	Salade de riz <i>Riz/thon/maïs/poivron</i>  	Potage de légumes  
	1/7	10	10	10	
<b>Plat garni</b> 	Poisson meunière	Hachis Parmentier	Choux fleurs à la crème  	Rôti de dinde	Porc au caramel
	1/4	7	7		
<b>Accompagnement</b> 	Brocolis  	Salade verte    	Pépinette  	Petit pois  	Semoule  
	7			7	1
<b>Laitage</b> 		Yaourt fermier			Fromage    
		7			7
<b>Dessert</b> 	Fruit    		Eclair au chocolat	Crêpe  	Fruit    
			1/7/3	7/3	

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**