

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 23 au 27 mars 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 naturels et fromages blancs BIO, Fromages BIO et SIQO)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre 	Salade composée <i>Laitue fromage maïs</i>  	Pamplemousse    	Crêpe emmental	Betteraves cubes  	Salade de choux <i>Chou / fromage / pomme</i>  
	7		1-7-3		7
Plat garni 	Cordon bleu	Gratin de gnocchi aux petits légumes  	Saucisse	Poisson meunière	Bœuf marengo
	1-7-3	7-1		4-1-3	
Accompagnement 	Petit pois  		Lentille  	Spaghettis  	Carotte vapeur  
				1	
Laitage 		Crème dessert chocolat		Fromage    	
		7		7	
Dessert 	Flan nappé caramel		Fruit  	Fruit    	Gâteau au chocolat
	7-3				1-7-3

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 : intendance@dinan.fr

Certains éléments du menu sont susceptibles d'être remplacés par un équivalent, dans le respect de l'équilibre alimentaire