

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 30 mars au 03 avril 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 Jurasienne <i>Hv emmental champignon</i>  	Salade de riz <i>Riz thon maïs</i>  	Betterave râpée  	Salade César <i>Laitue emmental œuf croûton</i>  	Piémontaise <i>Pdt jambon œuf tomate</i>  
	10-7	4 - 10		7-1-3	3
Plat garni 	Nugget's végétal 	Jambon grill 	Brandade de poisson 	Blanquette de veau 	Emincé de volaille
	1-3		4-7	7	
Accompagnement 	Coquillette  	Choux fleurs  	Salade verte  	riz  	Poêlée de légumes  
	1				
Laitage 		Tartelette au chocolat 	Yaourt aux fruits 		Fromage    
		7 - 3 - 1	7		7
Dessert 	Fruit    			Compote    	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 : intendance@dinan.fr

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