

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 02 au 06 février 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
Hors d'œuvre 	Bouchée au Sarrazin 	Betterave cube 	Potage de légumes	Salade de lentilles <i>Lentille / emmental / carotte</i> 	Quiche au fromage
	7			7	1-7-3
Plat garni 	Poisson	Hachis Parmentier	Poulet fermier	Chou-fleur à la crème 	Porc au caramel
	4	7		7	
Accompagnement 	Brocolis 	Salade verte 	Petit pois 	Coquillette 	Boulgour
				1	1
Laitage 		Fromage blanc 	Fromage	Fromage 	
		7	7	7	
Dessert 	Crêpe 		Fruit 	Pomme 	Compote
	1-7-3				

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

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

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

