






















MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 09 au 13 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 naturels et fromages blancs BIO, Fromages BIO et SIQO)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre 	Friand au fromage 1 - 7	Carotte râpée 	<u>MENU ITALIEN</u> Salade verte 	Potage de légumes 	Salade de cervelas
Plat garni 	Haché de veau	Blanquette de volaille 1 - 7	Gratin de tortelloni tricolore au fromage 1 - 7 - 3	Rôti de porc	Poisson meunière 4 - 1
Accompagnement 	Choux fleurs 	Lentille 		Poêlée de légumes 	Purée de pomme de terre 
Laitage 		Crème dessert chocolat 7		Fromage  	Yaourt nature  
Dessert 	Fruit  		Tiramisù 1 - 7	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 : Klaoda Lastennet. intendance@dinan.fr

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