











MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 16 au 20 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 	Œuf mayonnaise 3 - 10	Salade composée <i>Salade cœur de palmier ananas fromage</i>   7	Betterave râpée  	Feuilletée hot dog 1 - 7 - 3	Salade verte  
Plat garni 	Escalope de volaille	Chili con carne	Sauté de porc	Poisson 4	Raclette façon gratin 7
Accompagnement 	Petit pois  	Riz  	Semoule   1	Julienne de légumes  	
Laitage 	Petit suisse 7		Yaourt aux fruits 7	Mousse chocolat 7	
Dessert 		Salade de mangues			Compote  

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