























# MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

## Semaine du 23 au 27 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
<b>Hors d'œuvre</b> 	Panier emmental 1 – 3 - 7		Potage vermicelle 1	Piémontaise <i>Pdt / œuf / cornichon / jambon</i> 3 / 10	 <b>Menu Chinois</b> Nems aux légumes 1
<b>Plat garni</b> 	Omelette 3	BRUNCH 	Tartiflette 7	Steak haché  	Emincé de poulet au caramel
<b>Accompagnement</b> 	Riz / ratatouille  		Salade verte  	Haricots verts  	Nouille chinoise 1 – 3 -11
<b>Laitage</b> 				Fromage  	Yaourt à la mangue 7
<b>Dessert</b> 	Eclair au chocolat 1 – 7 - 3		Salade de fruits  	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](mailto:intendance@dinan.fr)  
**Certains éléments du menu sont susceptibles d'être remplacés par un équivalent, dans le respect de l'équilibre alimentaire**