










































MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 02 au 06 mars 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 	Betterave cube  	Carotte râpée  	Crêpe emmental	Salade du pêcheur Pdt /thon / mayo	Salade de lentilles <i>Lentille / fromage / pomme</i>
			1 - 7 - 3	4 - 10	7
Plat garni 	Jambon blanc	Poisson	Sauté de bœuf	Poulet rôti	Pâtes aux légumes Sauce tomate  
		4			1
Accompagnement 	Boullgour  	Riz pilaf  	Brocolis  	Petit pois à la Française  	Emmental râpé    
	1				7
Laitage 	Fromage    	Crème brûlée		Yaourt fermier    	Yaourt nature    
	7	7		7	7
Dessert 	Fruit    		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