

# MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Hors d'œuvre</b> 	Saucisson / cornichon	Salade de <i>choux / fromage</i>  	Salade Beaucaire <i>Céleri pomme jambon</i>  	Salade verte  	Salade de riz <i>Riz thon fromage</i>  
		7	9		
<b>Plat garni</b> 	Poisson meunière	Navarin d'agneau	Poulet Basquaise	Gratin à la provençale  	Porc au caramel
	1			1 - 7	
<b>Accompagnement</b> 	Poêlée de légumes	Flageolet / carotte	Riz		Choux fleurs  
<b>Laitage</b> 	Fromage		Yaourt aromatisé	Fromage blanc    	Fromage    
	7		7	7	7
<b>Dessert</b> 	Fruit	Compote			Fruit    

Toutes viandes certifiées d'origine Française hors burger de veau  
 Tous les pains proposés sont cuits et pétris par nos boulangeries 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