





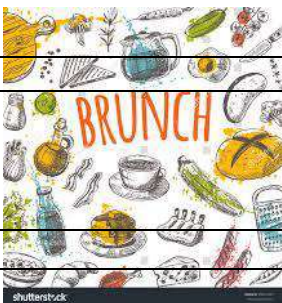







# MENUS DE LA RESTAURATION ALSH

## Semaine du 13 au 17 avril 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> 	Salade verte 			Carotte râpée 	Salade de maïs / thon 
					4/10
<b>Plat garni</b> 	Spaghetti bolognaise 		Sandwich américain	Tarte aux fromages	Sauté de porc
	1		1 - 7	1 - 7 - 3	
<b>Accompagnement</b> 			Chips	Salade verte 	Pomme de terre sautée 
			1		
<b>Laitage</b> 	Emmental râpé		Fromage 		Yaourt aromatisé
	7		7		7
<b>Dessert</b> 	Compote pomme		Banane 	Liégeois chocolat	
				7	

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 : [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**