




































MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 25 au 29 mai 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 		Salade du pêcheur <i>Pdt thon tomate olive</i>  	Betterave râpée  	Salade de riz <i>Riz fromage tomate maïs concombre</i>  	Salade de tomates pêches  
		4		7	
Plat garni 		Cordon bleu	Tarte chèvre / tomate	Sauté de porc	Poisson
		1 - 7	1 - 7 - 3		4
Accompagnement 		Haricots verts  	Salade verte  	Poêlée de légumes  	Pomme de terre sautée  
Laitage 		Fromage    			Panna cotta
		7			7
Dessert 		Fruit    	Compote pomme  	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 : intendance@dinan.fr

Certains éléments du menu sont susceptibles d'être remplacés par un équivalent, dans le respect de l'équilibre alimentaire