






































MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 15 au 19 juin 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 	Toast au fromage 1 - 7	Melon    	Concombre bulgare  	MENU ANTILLAIS Salade hawaï <i>Poivron surimi maïs ananas</i>   	Carotte à l'oranges <i>Carotte pomme jus d'oranges</i>  
			7	4	
Plat garni 	Emincé de porc Mariné au miel	Fish and chips 1 - 4	Boulette de bœuf à la cubaine	Poulet coco 8	Tarte aux fromages 1 - 3 - 7
Accompagnement 	Poêlée à la Lyonnaise  	 	Spaghettis  	Semoule  	Salade verte    
			1	1	
Laitage 	 7			Crème à la noix de coco 7 - 8 - 3	 7
Dessert 	Fruit    	Glace 7	Fruit au sirop		Compote    

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