






# MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

**Semaine du 7 au 11 octobre 2024**

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> 	Betteraves rouges vinaigrette 10	Concombre vinaigrette 10		Céleri rémoulade 3 5 8 9 10	Palet de légumes
<b>Plat garni</b> 	Escalope viennoise 1	Sauté de bœuf au paprika 7 8 (fond de sauce)	Pizza reine maison 1 7	Rôti de porc 3 7 (fond de sauce)	Gratin de riz/chou-fleur 7 1 (béchamel)
<b>Accompagnement</b> 	Haricots verts 7 (beurre)	Pâtes aux oeufs 1 3 7	Salade verte 10	Pomme de terre persillées 7 (beurre)	
<b>Laitage</b> 		Glace	Yaourt	Mousse au chocolat	Fromage * 7
<b>Dessert</b> 	Fruit de saison * 7				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 : Klaoda Lastennet. intendance@dinan.fr

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



# Allergies: la liste des 14 allergènes mentionnés sur les produits alimentaires



— Les 14 allergènes à étiquetage obligatoire

**14 allergènes sont aujourd'hui reconnus** et soumis à un étiquetage obligatoire. Pour ne pas avoir de mauvaises surprises, la lecture des étiquettes s'impose!