











MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE



Semaine du 14 au 18 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
Hors d'œuvre 	Œufs durs façon bourguignonne 3 5 10	Salade de tomates basque au Jambon de Bayonne 10	Salade niçoise 3 4 5 10	Tarte flambée maison 1 7	Toast à la sardine de Douarnenez
Plat garni 	Poulet Gaston Gérard 5 7 10	Axoa de veau 1 5 7	Pissaladière maison 1 7	Choucroute garnie 5 6 7	Filet de poisson « entre terre et mer » 7 1 (béchamel)
Accompagnement 	Pomme rissolées 7 (beurre)	Poêlée de légumes 5 6	Salade verte * vinaigrette 10		Choux fleur et Sarrasin 8
Laitage 	Comté 7			Fromage blanc * 7	
Dessert 	Pain d'épice maison/confiture d'abricot 1 3 5 7	Gâteau basque maison 1 3 7	Tarte tropézienne maison 1 3 7	Mirabelle * 7	Kouign amann 1 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!