






# MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

**Semaine du 21 au 25 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> 	Œuf Mayonnaise 3 10	Salade composée Endive – fromage - croustons 7 10	Carottes râpées 10	Toasts au fromage 1 7	
<b>Plat garni</b> 	Escalope milanaise 1	Galettes /Saucisses	Quiche au thon 1-3-4-7	Paupiette de veau 3 7 (fond de sauce)	Pizza 1 7 10
<b>Accompagnement</b> 	Haricots verts 7 (beurre)			Poêlée de légumes 7 (beurre)	Salade verte 10
<b>Laitage</b> 	Yaourt nature	Crème dessert vanille	Glace Sunday	Fruit de saison	Glace
<b>Dessert</b> 	7	7	7 8		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!