







MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 28 au 31 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 	Concombres vinaigrette 10	Salade texane 10		Soupe de potiron 1 7	FERIE
Plat garni 	Cordon bleu 1 7	Cheese burger 1-7-10-11	Tartiflette 7	Pâtes bolognaise 1 7	
Accompagnement 	Haricots verts 7 (beurre)		Salade verte 10		
Laitage 		Glace Sunday			
Dessert 	Crêpe chocolat 1-3-7			Fruit de saison 7	Dessert surprise 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!