MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 07 au 12 décembre 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 natures et fromages blancs BIO, Fromages BIO et SIQO)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre 	Bouillon vermicelle	Piémontaise *Pdt tomate cornichon œuf jambon*	Salade verte	Galette au fromage	Farandole de crudités *Laitue radis noir betterave maïs*
	1	3		7	
Plat garni 	Tartiflette	Poisson	Lasagne de bœuf	Escalope de volaille	Risotto aux légumes
	7	4	1	1 - 7	
Accompagnement 	Salade verte	Choux fleurs		Légume de saison	
Laitage 		Fromage			Crème au chocolat
		7			7
Dessert 	Fruit	Fruit	Compote	Gâteau maison	
				1 – 3 - 7	

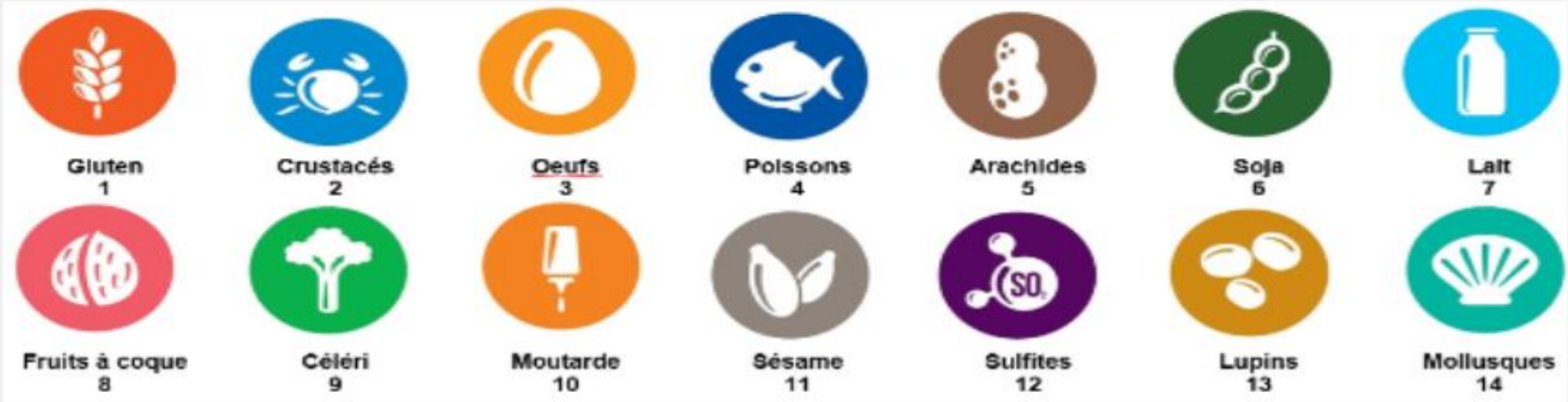
Toutes viandes certifiées d'origine Française hors burger de veau
Tous les pains proposés sont cuits et pétris par nos boulangers de Dinan.
Contact responsable restauration : intendance@dinan.fr

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

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

FranceAgriMer
ÉTABLISSEMENT NATIONAL DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER

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!

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

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

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

FranceAgriMer
ÉTABLISSEMENT NATIONAL DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER