



Menus des restaurants scolaires

Du 23 mai au 17 juin 2022



Les plats faits « maison » sont signalés en **bleu et avec un astérisque ***

Lundi 23/05	Lundi 30/05	Lundi 06/06	Lundi 13/06
Tomate vinaigrette* Cordon bleu Haricots verts Yaourt nature	Toast aux rillettes de thon Escalope de porc Fleurettes de brocolis Liégeois vanille	Férié	Tomate feta* Blanquette de poisson* Boullgour Petit suisse
Mardi 24/05	Mardi 31/05	Mardi 07/06	Mardi 14/06
Concombre Filet de poisson Pommes de terre vapeur* Fromage Fruit	<u>Menu végétarien</u> Salade verte Gratin de pâtes aux légumes* Compote et sa galette St Michel	Melon Burger de veau Petits pois Fromage blanc	Œuf dur vinaigrette Rôti de dinde* Chou-fleur braisé* Fromage Fruit
Mercredi 25/05	Mercredi 01/06	Mercredi 08/06	Mercredi 15/06
Carottes râpées Emincé de porc* Riz madras* Crème dessert chocolat	Melon Paupiette de volaille Haricots verts Yaourt	Salade Paëlla* Glace	Salade Pizza maison* Pana cotta*
Jeudi 26/05	Jeudi 02/06	Jeudi 09/06	Jeudi 16/06
Férié	Charcuterie du jour Filet de poisson meunière Julienne de légumes Petit suisse Fruit	Salade tropézienne* (Tomate/haricots verts/œuf/olives) Poulet rôti* Duo de courgettes/pommes de terre* Flan nappé caramel	<u>Menu végétarien</u> Courgettes râpées* Chili à la végétale* Mousse au chocolat
Vendredi 27/05	Vendredi 03/06	Vendredi 10/06	Vendredi 17/06
Pas de classe	Salade César* Boulette de bœuf Semoule à la tomate* Yaourt fermier aux fruits	Pastèque Rougail saucisse* Glace	Salade verte Galette jambon/fromage* Compote

Service Atelier du 5 bis : Courriel : atelierdu5bis@dinan.fr – Tél : 02.96.39.38.21
Menus élaborés sous contrôle diététicienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements.

Tous les fruits, légumes, féculents « hors pain » sont issus de l'agriculture biologique.

TOUTES VIANDES CERTIFIÉES D'ORIGINE FRANÇAISE hors burger de veau