



Menus des restaurants scolaires

Du 30 janvier au 03 mars 2023



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

| | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lundi 30/01 | Lundi 06/02 | Vacances d'hiver du 13 au 24 février 2023 | Lundi 27/02 |
| Salade de betterave rouge Steack haché Pâtes Fromage Fruit | Toast savoyard* Escalope viennoise Haricots verts Fruit | | Œuf mimosa sur son lit de salade* Poisson meunière Pâtes aux agrumes* Flan caramel |
| Mardi 31/01 | Mardi 07/02 | | Mardi 28/02 |
| Potage de légumes* Sauté de porc au caramel * Riz cantonnais* Petits suisse Fruit | Salade pêcheur* (Pomme de terre, thon, olives) Carbonade flamande* Poêlée de carottes * Mousse chocolat* | | Salade Coleslaw* (chou, carotte, mayo) Bolognaise végétale Emmental râpé Yaourt nature sucré |
| Mercredi 01/02 | Mercredi 08/02 | | Mercredi 01/03 |
| Salade Piémontaise* Cordon bleu Haricots verts Buche glacée | Salade verte Quiche* Fruit | | Carotte râpée Pizza* Compote* |
| Jeudi 02/02 | Jeudi 09/02 | | Jeudi 02/03 |
| Salade verte Galette garnie * Crêpe au chocolat* | Potage de légumes* Blanquette de poissons* Semoule Yaourt aromatisé | | Potage vermicelle Bœuf braisé* Poêlée de légumes* Fromage Fruit |
| Vendredi 03/02 | Vendredi 10/02 | | Vendredi 03/03 |
| Salade paysanne* (Lentilles, lardon, carotte, fromage) Crumble de poisson* Lit de petits légumes* Yaourt fermier | Salade d'hiver* (Salade, croutons, noix betterave) Tartiflette* Compote* | | Salade César* (Salade, croutons, poulet, emmental) Rougail saucisse* Riz Pana cotta vanille* |



Service Atelier du 5 bis : Courriel : atelierdu5bis@dinan.fr – Tél : 02.96.39.38.21

Les menus sont susceptibles de changements et tous les fruits, légumes, féculents « hors pain » sont issus de l'agriculture biologique, sous réserve des approvisionnements.

TOUTES VIANDES CERTIFIÉES D'ORIGINE FRANÇAISE hors burger de veau