



Menus des restaurants scolaires

du 05 au 16 décembre 2022



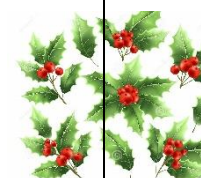
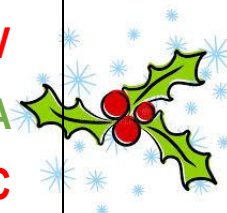
Les plats faits « maison » sont signalés en **bleu** et avec un **astérisque ***



Lundi 05/12	Lundi 12/12
Toast au fromage Paupiette de volaille Poêlée de légumes Banane	Œuf Mayo* Poisson Meunière Brocolis Fromage Kiwi
Mardi 06/12	Mardi 13/12
Salade d'hiver* Rôti de Porc* Fleurettes de brocoli Semoule au lait*	Repas végétarien Carottes râpées* Gratin de légumes* Fromage blanc fruité
Mercredi 07/12	Mercredi 14/12
Salade verte* Tartiflette* Liégeois chocolat*	Réductions feuilletées* Cassolette de Saumon aux petits légumes* Riz basmati** Bûchette glacée*
Jeudi 08/12	Jeudi 15/12
Potage de légumes* Blanquette de poisson* Riz* Fruit	Potage de légumes* Spaghetti bolognaise* Emmental râpé Fruit
Vendredi 09/12	Vendredi 16/12
Repas végétarien Salade verte* Lasagne bretonne Galette/Fondue de poireaux/Julienne* Crêpe avec son accompagnement	Apéritif de Noël Filet de volaille Pommes de terre* Bûche de Noël* Clémentine



V
A
C
A
N
C
E
S



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