



Menus des restaurants scolaires

Du 07 novembre au 02 décembre 2022



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

Lundi 07/11	Lundi 14/11	Lundi 21/11	Lundi 28/11
Tomate vinaigrette Boeuf bolognaise* Avec gruyère râpé Liégeois	Toast chaud Cordon bleu Haricots verts Fruit de saison	Friand fromage Steak haché Petits pois Fruit	Pâté de campagne Filet de poisson Julienne de légumes Fromage fruit
Mardi 08/11	Mardi 15/11	Mardi 22/11	Mardi 29/11
Friand au fromage Émincé de dinde * Fleurette de brocolis Fruit	Potage* Carbonnade flamande* Chou-fleur braisé Yaourt fermier	Duo de saucissons Poisson meunière Semoule/ratatouille Petit suisse Fruit	<u>Repas végétarien</u> Potage de légumes* Chili végétal* Crème chocolat*
Mercredi 09/11	Mercredi 16/11	Mercredi 23/11	Mercredi 30/11
Salade composée Steak haché à l'italienne* Glace	Concombre bulgare Steak haché Pommes de terre sautées* Liégeois au chocolat	Taboulé * Escalope de volaille Haricots verts Yaourt	Carottes à ma façon* Couscous merguez * Fromage blanc
Jeudi 10/11	Jeudi 17/11	Jeudi 24/11	Jeudi 01/12
Salade verte Brandade de poisson* Yaourt nature sucré	<u>Repas végétarien</u> Salade verte Bolognaise végétale* Emmenthal râpé compote	Potage* Petit salé* Lentilles* Fromage fruit	Mini pizza* Bœuf braisé* Carottes* fruit de saison
Vendredi 11/11	Vendredi 18/11	Vendredi 25/11	Vendredi 02/12
Férié	Carottes râpées* Paella de la mer* Crème vanille*	<u>Repas végétarien</u> Salade de saison* Gratin de chou-fleur/pomme de terre sarrasin* Pâtisserie*	Betterave rouge cubes/œuf Saucisse Purée de pomme de terre* Fromage blanc

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