



Menus des restaurants scolaires

COMMUNE NOUVELLE



DINAN LÉHON

Du 31 août au 25 septembre 2020



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

Lundi 31/08	Lundi 07/09	Lundi 14/09	Lundi 21/09
Salade verte Galette – saucisse Compote	Tomate Escalope de porc Pâtes Fromage blanc	Toast aux rillettes de thon* Haut de cuisse rôtie aux fines herbes Chou-fleur braisé Petit suisse et fruit	Melon Burger de veau Petits pois Yaourt nature sucré
Mardi 01/09	Mardi 08/09	Mardi 15/09	Mardi 22/09
Toast au fromage Cordon bleu Haricots verts Fruit d'été	Salade de quinoa/chou blanc* Sauté de dinde* Carottes en rondelles Fromage Fruit	Melon Bœuf Bourguignon* Semoule Yaourt brassé	<u>Menu végétarien</u> Betteraves rouges râpées* Gratin de brocolis/pâtes* Fromage Compote
Mercredi 02/09	Mercredi 09/09	Mercredi 16/09	Mercredi 23/09
Taboulé Steack haché Trio de légumes Fromage et fruit	Carottes râpées Pizza faite Maison* Crème dessert vanille	Pastèque Jambon Grill Courgette farcie* Fromage Compote	Salade verte Cordon bleu Pommes de terre sautées* Fromage blanc
Jeudi 03/09	Jeudi 10/09	Jeudi 17/09	Jeudi 24/09
Melon Filet de poisson meunière Riz Yaourt fermier	<u>Menu végétarien</u> Salade verte Galette de sarrasin au fromage préparée maison* Mousse au chocolat*	Concombre bulgare* Blanquette de poisson* Riz Flan Pâtissier	Tomate Mozzarella Rôti de dinde Courgettes sautées Pâtisserie Maison
Vendredi 04/09	Vendredi 11/09	Vendredi 18/09	Vendredi 25/09
<u>Menu végétarien</u> Salade verte Lasagnes de légumes* Fromage Compote	Betteraves rouges mozzarella* Poisson meunière Brocolis Pâtisserie maison*	Salade de coleslaw* Flan/clafoutis de légumes* Entremet chocolat*	Carottes râpées* Saucisse – lentilles Flan nappé caramel

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

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 CERTIFIEES D'ORIGINE FRANCAISE hors burger de veau