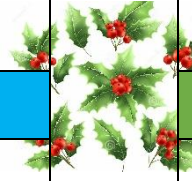


Menus des restaurants scolaires

du 06 décembre au 07 janvier 2022



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

Lundi 06/12	Lundi 13/12		Lundi 03/01
Betteraves rouges cubes Escalope viennoise Haricots verts Riz au lait	Bouillon vermicelle Merguez Semoule-ratatouille* Yaourt fermier	 V A C A N C E S 	Velouté tomate vermicelle Galopin/Burger de veau Coquillettes Yaourt nature
Mardi 07/12	Mardi 14/12		Mardi 04/01
<u>Menu végétarien</u> Toast chaud au chèvre* Crumble aux légumes* Fruit	Salade de riz Poisson Meunière Trio de légumes Fromage Fruit de saison		Mini Croque-monsieur* Escalope de dinde Poêlée de légumes* Petit suisse Fruit
Mercredi 08/12	Mercredi 15/12		Mercredi 05/01
Salade et saucisson sec Brochette de volaille Chou-fleur Fromage blanc	Carottes râpées* Paupiette* Pommes de terre noisettes Dessert de fête		Œufs durs mayonnaise Sauté d'agneau* Flageolets/carottes* Yaourt aux fruits
Jeudi 09/12	Jeudi 16/12		Jeudi 06/01
Taboulé* Rôti de Porc Petits pois* Fromage Kiwi	Salade verte Pâtes bolognaises* Crème dessert		Salade verte Gratin de chou-fleur/Riz* Compote
Vendredi 10/12	Vendredi 17/12	Vendredi 07/01	
Potage de légumes* Filet de poisson Riz Petit suisse Clémentine	<u>Repas de Noël</u> Salade Festive Poulet sauce aux marrons* Pommes de terre Bûche glacée	Carottes râpées* Blanquette de poisson* Pommes de terre vapeur* 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