



MENU

DU 10/06 AU 21/06



LUNDI 10/06

SALADE DE PÂTES AU THON/MAYO



5. 9. 10. 11

CORDON BLEU
HARICOTS VERTS



5. 6
6

BANANE



LUNDI 17/06

BETTERAVE VINAIGRETTE



9

ESCALOPE DE PORC
COQUILLETES



5

FROMAGE/FRUIT



6

MARDI 11/06

CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE



5. 9

ROUGAIL SAUCISSE
RIZ CREOLE



YAOURT NATURE



MARDI 18/06

SALADE DE RIZ
Tomates, Mais, Concombre, Fromage



5. 6. 9

POISSON
CHOUX-FLEURS



11

CREME CHOCOLAT

6

MERCREDI 12/06

PIEMONTAISE
Pommes de T, Tomates, Cornichons, Dinde, Fromage



6. 9. 10

POISSON MEUNIÈRE
BROCOLIS



5

COMPOTE



MERCREDI 19/06

SALADE VERTE



HACHIS PARMENTIER



6

FRUITS AU SIROP



JEUDI 13/06

TABOULE
Semoule, Tomates, Poivrons, Mais, Thon



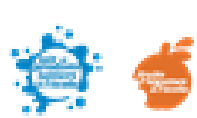
5. 9. 11

BOULETTES DE BOEUF A LA CUBAINE
POELEE MERIDIONALE
Haricots verts, Haricots blancs, Aubergine, Poivrons



6

FROMAGE/FRUIT



JEUDI 20/06

MELON



GRATIN RIZ COURGETTES TOMATES



5. 6

YAOURT FERMIER

6

VENDREDI 14/06

TOMATES VINAIGRETTE



9

SPAGHETTIS
RATATOUILLE/LENTILLES



5. 6

FROMAGE BLANC FERMIER

6

VENDREDI 21/06

CONCOMBRE VINAIGRETTE



9

POULET RÔTI
POMMES DAUPHINE



5. 10

TARTE AUX POMMES

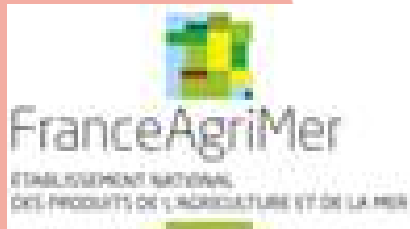
5. 3



Aide UE à destination des écoles

Tous les fruits, légumes, féculents « hors pain »
sont issus de l'agriculture biologique.

Fruits et produits laitiers



Service Atelier du 5 bis : Courriel : atelierdu5bis@dinan.fr – Tél : 02.96.39.38.21
Menus élaborés par nos cuisiniers et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements
TOUTES VIANDES CERTIFIÉES D'ORIGINE FRANÇAISE hors burger de veau

Listes des allergènes

Arachide N°1	Mollusques N°8
Céleri N°2	Moutarde N°9
Fruits à coque N°3	Œuf N°10
Crustacés N°4	Poisson N°11
Gluten N°5	Sésame N°12
Lait N°6	Soja N°13
Lupin N°7	Sulfites N°14