



SCOLAIRE—EXTRASCOLAIRE

Du 16 au 20 septembre 2024



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

**CAROTTES
RÂPÉES
CITRONNÉES**

Présence : moutarde, sulfites

**PAUPIETTE
DE DINDE**

**POMMES DE TERRE
VAPEUR**

Présence : lait

FROMAGE

Présence : lait

**COCKTAIL
DE FRUITS**

**SALADE DE
CRUDITES
CONCOMBRES,
POIVRONS,
TOMATES, OLIVES**

Présence : moutarde, sulfites

**FARFALLE BUTTERNUT
ET RICOTTA**

Présence : gluten, lait

**FROMAGE BLANC
1/2 ÉCRÉMÉ**

Présence : lait

**FRUITS DE
SAISON**

**SAUCISSON
À L'AIL**

**STEAK HACHÉ DE VEAU
SAUCE AUX ÉCHALOTES**

Présence : gluten, œufs, arachide,
soja, lait

PETITS POIS

FROMAGE

Présence : lait

**FRUITS DE
SAISON**

PASTÈQUE

SAUTÉ DE PORC

Présence : gluten

**CAROTTES
AU CUMIN**

Présence : lait

FROMAGE

Présence : lait

GÂTEAU

Présence : gluten, œufs, lait

**SALADE VERTE ET DÉS
DE BRIE**

Présence : lait, moutarde, sulfites

POISSON PANÉ

Présence : gluten, œufs, poisson,
arachide, soja, lait

Trace : crustacés, coque, céleri,
moutarde, sésame, sulfites, lupin,
mollusques

PURÉE MAISON

Présence : lait

FROMAGE

Présence : lait

**COMPOTE POMMES
VANILLE**

Trace : soja

Bon appétit !

Menu réalisé par une Diététicienne-Nutritionniste dans le respect du Diagramme des Fréquences et du GEMRCN

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du directeur de la Cuisine Centrale pour tout renseignement complémentaire. Contact : cuisine.centrale@plumelieu-bieuzy.bz

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

