

# RESTAURATION

## CENTRE DE LOISIRS/ACTIV'JEUNES

Du 28 au 31 octobre 2024



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

**DUO CAROTTES  
COURGETTES RÂPÉES**

Présence : moutarde, sulfites

**CHIPOLATAS**

Présence : gluten, œufs, lait  
Trace : soja, coque, céleri, moutarde

**GRATIN DE  
CHOUX-FLEURS**

Présence : gluten, lait  
Trace : soja

**YAOURT  
NATURE**

Présence : lait

**FRUITS DE  
SAISON**

**CÉLERI  
RÉMOULADE**

Présence : œufs, céleri, moutarde,  
sulfites

**SPAGHETTI  
BOLOGNAISE AU SOJA**

Présence : gluten, arachide, soja

**FROMAGE**

Présence : lait

**COMPOTE  
DE POIRES**

**SALADE D'ENDIVES  
VINAIGRETTE**

Présence : moutarde, sulfites

**SAUTÉ DE BŒUF  
AUX OIGNONS**

Présence : gluten

**HARICOTS  
VERTS**

Présence : lait

**FROMAGE**

Présence : lait

**PÊCHES AU  
SIROP**

**ŒUFS DURS  
MAYONNAISE**

Présence : œufs, moutarde

**FILET DE POULET  
SAUCE BARBECUE**

Présence : gluten, lait

**PANACHÉ DE  
CÉRÉALES**

Présence : gluten, lait

**FROMAGE**

Présence : lait

**FRUITS DE  
SAISON**

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@plumeliau-bieuzy.bzh](mailto:cuisine.centrale@plumeliau-bieuzy.bzh)

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

