

# RESTAURATION

## SCOLAIRE—EXTRASCOLAIRE

Du 18 au 22 novembre 2024



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

### POTAGE DE SAISON

Présence : gluten, lait

### ESCALOPE VIENNOISE

Présence : gluten, œufs  
Trace : sulfites

### CAROTTES BRAISÉES

FROMAGE  
Présence : lait

### FRUITS DE SAISON

### CAROTTES RÂPEES CITRONNÉES

Présence : moutarde, sulfites

### LASAGNES BOLOGNAISE SALADE VERTE

Présence : gluten, œufs, lait

### FROMAGE

Présence : lait

### COMPOTE POMMES BANANES

### BETTERAVE CUITE, MAÏS ET FÊTA À LA VINAIGRETTE

Présence : œufs, lait, moutarde, sulfites

### SAUTÉ DE BŒUF PROVENÇALE

### SEMOULE COUSCOUS

Présence : gluten, lait

### FROMAGE

Présence : lait

### FRUITS DE SAISON

### SALADE VERTE MIMOLETTE

### FARFALLE BUTTERNUT RICOTTA

Présence : gluten, lait

### YAOURT AROMATISÉ

Présence : lait

### GÂTEAU

Présence : gluten, œufs, lait

### DUO DE CHOUX-FLEURS ET HARICOTS VINAIGRETTE

Présence : moutarde, sulfites

### COLIN SAUCE CITRON

Présence : gluten, poisson, lait  
Trace : crustacés

### RIZ

### FROMAGE

Présence : lait

### CRÈME DESSERT VANILLE

Présence : lait

## 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.

