

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 RÂPÉES 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

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

