

# RESTAURATION

## CENTRE DE LOISIRS/ACTIV'JEUNES

DU 30 DÉCEMBRE 2024 AU 03 JANVIER 2025



### Lundi

**CÉLERI  
VINAIGRETTE**  
PRÉSENCE : CÉLERI,  
MOUTARDE, SULFITES

**FARFALLE À LA CRÈME  
AUX CHAMPIGNONS,  
PANAI RÔTI, ÉMINCÉ  
DE DINDE**  
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT

**FROMAGE**  
PRÉSENCE : LAIT

**FRUITS DE  
SAISON**

### Mardi

**SALADE VERTE AU  
ROQUEFORT**  
PRÉSENCE : MOUTARDE, SULFITES  
TRACE : GLUTEN, LAIT

**BŒUF  
BOURGUIGNON**  
PRÉSENCE : GLUTEN,  
ARACHIDE, LAIT, CÉLERI, SULFITES

**BROCOLIS**  
PRÉSENCE : LAIT

**FROMAGE**  
PRÉSENCE : LAIT

**COMPOTE  
DE POMMES**

### Mercredi



### Jeudi

**SALADE D'ENDIVES  
VINAIGRETTE**  
PRÉSENCE : MOUTARDE, SULFITES

**FILET DE POULET**

**POMMES DE TERRE**

**FROMAGE**  
PRÉSENCE : LAIT

**FRUITS DE  
SAISON**

### Vendredi

**BETTERAVES  
VINAIGRETTE**  
PRÉSENCE : MOUTARDE, SULFITES

**FILET DE MERLU AU  
BEURRE BLANC**  
PRÉSENCE : POISSON, LAIT, SULFITES  
TRACE : GLUTEN

**FLAN DE  
COURGETTES**  
PRÉSENCE : ŒUFS, LAIT  
TRACE : GLUTEN

**YAOURT  
AROMATISÉ**  
PRÉSENCE : LAIT

**COMPOTE POMMES  
VANILLE**  
TRACE : SOJA

# Bon déjeuner !

Menu réalisé par une diététicienne 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.bzh](mailto:cuisine.centrale@plumelieu-bieuzy.bzh)

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