

# RESTAURATION

## SCOLAIRE—EXTRASCOLAIRE

Du 09 au 13 décembre 2024



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

### BETTERAVES CRUES POMMES, SURIMI

Présence : gluten, crustacés,  
poisson, moutarde, sulfites

### ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE CRÈME

### PETITS POIS

Présence : lait

### FROMAGE

Présence : lait

### FRUITS DE SAISON

### VELOUTÉ DE CAROTTES

Présence : lait  
Trace : gluten

### FARFALLE BUTTERNUT ET RICOTTA

Présence : gluten, lait

### FROMAGE

Présence : lait

### FRUITS DE SAISON

### PÂTÉ DE FOIE

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

### 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 DE POMMES ET ANANAS

### NEMS POULET

### GALETTE JAMBON FROMAGE

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

### SALADE VERTE

Présence : moutarde, sulfites

### FROMAGE

Présence : lait

### GÂTEAU

Présence : gluten, œufs, lait

### SALADE COLESLAW À L'ANGLAISE

Présence : moutarde, sulfites

### COLIN SAUCE CITRON

Présence : gluten, poisson, lait  
Trace : crustacés

### GRATIN DAUPHINOIS

Présence : lait  
Trace : gluten, sulfites

### FROMAGE BLANC AROMATISÉ

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@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.

