

RESTAURATION

SCOLAIRE—EXTRASCOLAIRE

Du 16 au 20 décembre 2024



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

CÉLERI VINAIGRETTE

Présence : céleri, moutarde, sulfites

SAUTÉ DE DINDE AU CURRY

Présence : gluten

BOULGOUR

Présence : gluten, lait

FROMAGE

Présence : lait

FRUITS DE SAISON

TABOULÉ D'HIVER

Présence : gluten,
moutarde, sulfites

QUICHE LORRAINE

SALADE VERTE

Présence : moutarde, sulfites

FROMAGE

Présence : lait

COMPOTE DE POMMES

VELOUTÉ DE BUTTERNUT

Présence : lait
Trace : gluten

SAUTÉ DE BŒUF AUX OIGNONS

Présence : gluten

HARICOTS BEURRE

Présence : lait

FROMAGE

Présence : lait

FRUITS DE SAISON

GOUGÈRE AU FROMAGE

Présence : gluten, œufs, lait, coque

FILET DE POULET SAUCE CRÈME CHAMPIGNONS

Présence : lait
Trace : gluten

POM'PIN

Présence : gluten, œufs

FROMAGE DE NOËL

Présence : lait

SAPIN DE NOËL GLACÉ

Présence : gluten, œufs, lait, coque
Trace : arachide, fruit à coque, soja

DUO DE CHOUX-FLEURS ET HARICOTS VINAIGRETTE

Présence : moutarde, sulfites

POISSON BORDELAISE

Présence : gluten, poisson

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE

Présence : lait
Trace : gluten

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

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

