

RESTAURATION SCOLAIRE-EXTRASCOLAIRE DU 20 AU 24 JANVIER 2025



Lundi

**CAROTTES RÂPÉES AU
MAÏS ET AU JAMBON**
PRÉSENCE : CÉLERI,
MOUTARDE, SULFITES

**FILET DE POULET
SAUCE BARBECUE**
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT

BOULGOUR
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

**COMPOTE
POMMES/BANANES**

Mardi

**VELOUTÉ
DE POTIMARRON
AU BASILIC**
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT

CROUSTI FROMAGE
PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS,
ARACHIDE, LAIT
TRACE : CRUSTACÉS, POISSON, SOJA,
COQUE, CÉLERI, MOUTARDE, SÉSAME,
SULFITES, LUPIN, MOLLUSQUES

RATATOUILLE

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

**FRUITS DE
SAISON**

Mercredi

PÂTÉ DE FOIE
PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, LAIT
TRACE : SOJA, COQUE, CÉLERI,
MOUTARDE

RÔTI DE VEAU AU JUS
PRÉSENCE : GLUTEN

**ÉCRASÉ DE
POMMES DE TERRE**
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

**POIRES AU
SIROP**

Jeudi

**SALADE VERTE
AU THON**
PRÉSENCE : POISSON, MOUTARDE,
SULFITES

SAUTÉ DE PORC
PRÉSENCE : GLUTEN

HARICOTS BEURRE
PRÉSENCE : LAIT

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

**FRUITS DE
SAISON**

Vendredi

**MACÉDOINE DE
LÉGUMES**
PRÉSENCE : ŒUFS, MOUTARDE
TRACE : CÉLERI

COLIN SAUCE CITRON
PRÉSENCE : GLUTEN,
POISSON, LAIT
TRACE : CRUSTACÉS

**BLÉ À LA TOMATE
ET AU BASILIC**
PRÉSENCE : GLUTEN

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

**COMPOTE
DE POMMES**

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

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