

# RESTAURATION SCOLAIRE-EXTRASCOLAIRE DU 24 AU 28 FÉVRIER 2025



## Lundi

### MACÉDOINE DE LÉGUMES

PRÉSENCE : ŒUFS, MOUTARDE  
TRACE : CÉLERI

### CHILI DE LÉGUMES

### RIZ

### FROMAGE PRÉSENCE : LAIT

### FRUITS DE SAISON

## Mardi

### SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE

PRÉSENCE : MOUTARDE, SULFITES

### TAJINE DE LÉGUMES ET VOLAILLE AUX FRUITS SECS

PRÉSENCE : SULFITES  
TRACE : GLUTEN

### SEMOULE COUSCOUS PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT

### FROMAGE BLANC AROMATISÉ PRÉSENCE : LAIT

### COMPOTE DE FRUITS DE SAISON

## Mercredi

### CHAMPIGNONS À LA GRECQUE PRÉSENCE : SULFITES

### HACHÉ DE VEAU

### GRATIN DE PANAIS POMMES DE TERRE PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT TRACE : ŒUFS

### FROMAGE PRÉSENCE : LAIT

### FRUITS DE SAISON

## Jeudi

### SALADE VERTE À LA FÊTA PRÉSENCE : LAIT, MOUTARDE, SULFITES

### CASSOULET

### ILE FLOTTANTE

## Vendredi

### SALADE DE PÂTES PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, LAIT, MOUTARDE TRACE : SOJA, COQUE, CÉLERI, SULFITES

### SAUMON GRILLÉ AU PAPRIKA PRÉSENCE : POISSON, LAIT TRACE : GLUTEN

### FONDUE DE POIREAUX

### FROMAGE PRÉSENCE : LAIT

### POMMES AU FOUR

# 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.