

RESTAURATION SCOLAIRE-EXTRASCOLAIRE DU 31 MARS au 04 AVRIL 2025



Lundi

ŒUFS DURS
MAYONNAISE

PRÉSENCE : ŒUFS, MOUTARDE

DAUBE DE BŒUF AUX
PRUNEAUX

PRÉSENCE : GLUTEN, SULFITES

CAROTTES
SAUTÉES À L'AIL

PRÉSENCE : LAIT
TRACE : SULFITES

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

FRUITS DE
SAISON

Mardi

SALADE DE MÂCHE
BETTERAVE
ET CIBOULETTE

PRÉSENCE : LAIT, MOUTARDE, SULFITES
TRACE : GLUTEN

GRATIN DE CROZETS
AUX LENTILLES VERTES
ET PETITS POIS

PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, LAIT

FROMAGE BLANC
1/2 ÉCRÉMÉ

PRÉSENCE : LAIT

COMPOTE DE FRUITS
DE SAISON

Mercredi

ASPERGES
SAUCE FRAMBOISES
ET CIBOULETTE

PRÉSENCE : LAIT, SULFITES
TRACE : GLUTEN

SAUTÉ DE DINDE
AU CURRY

PRÉSENCE : GLUTEN

RIZ



FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

FRUITS DE
SAISON

Jeudi

SALADE
D'ENDIVES À L'ANANAS
ET POMMES

PRÉSENCE : MOUTARDE, SULFITES

HAMBURGER MAISON

PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, LAIT,
MOUTARDE, SÉSAME

POTATOES

GÂTEAU
D'ANNIVERSAIRE

Vendredi

CÉLERI RÂPÉ
EMMENTAL
ET RAISIN SEC

PRÉSENCE : ŒUFS, LAIT, CÉLERI,
MOUTARDE

POISSON CRÈME DE
POIVRON ROUGE

PRÉSENCE : POISSON, LAIT, SULFITES
TRACE : GLUTEN, CRUSTACÉS

CÉRÉALES
GOURMANDES

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

YAOURT AUX FRUITS
AU LAIT DEMI ÉCRÉMÉ

PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

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@plumeliau-bieuzy.bzh

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