

RESTAURATION SCOLAIRE-EXTRASCOLAIRE

DU 22 AU 25 AVRIL 2025



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

BETTERAVE CUITE, 
MAÏS ET FÊTA À LA
VINAIGRETTE

PRÉSENCE : ŒUFS, LAIT, MOUTARDE,
SULFITES

BŒUF 
STROGANOV

PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT, SULFITES

TAGLIATELLES
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT

CLOCHE DE PÂQUES
PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, LAIT
TRACE : ARACHIDE, COQUE

FRUITS DE
SAISON

POIREAUX
VINAIGRETTE
PRÉSENCE : MOUTARDE, SULFITES

ÉMINCÉ DE DINDE
SAUCE CRÈME

RIZ

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

MOUSSE AU
CHOCOLAT
PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, LAIT
TRACE : COQUE

RILLETES
DE CABILLAUD
PRÉSENCE : GLUTEN, POISSON, LAIT,
MOUTARDE, SULFITES

ESCALOPE DE PORC
GRILLÉE

POÊLÉE
D'HARICOTS BEURRE
PRÉSENCE : LAIT

YAOURT AROMATISÉ
PRÉSENCE : LAIT

FRUITS DE
SAISON

FRISÉE AU MAÏS ET 
À LA TOMATE
PRÉSENCE : MOUTARDE, SULFITES

HACHIS PARMENTIER 
AUX LENTILLES
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT
TRACE : SOJA, CÉLERI, MOUTARDE

SALADE VERTE
PRÉSENCE : MOUTARDE, SULFITES

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

COMPOTE DE FRUITS
DE SAISON

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.