



SCOLAIRE-EXTRASCOLAIRE

Du 30 septembre au 04 octobre 2024



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

**BETTERAVE CUITE,
MAÏS ET FETA À LA
VINAIGRETTE**

Présence : œufs, lait, moutarde,
sulfites

RÔTI DE PORC

**GRATIN
DAUPHINOIS**

Présence : lait
Trace : gluten, sulfites

FROMAGE

Présence : lait

**FRUITS DE
SAISON**

**SALADE VERTE
MIMOLETTE**

**SAUTÉ DE DINDE
AU CURRY**

Présence : gluten

**CAROTTES
BRAISÉES**

FROMAGE

Présence : lait

RIZ AU LAIT

Présence : lait

**MACÉDOINE DE
LÉGUMES**

Présence : œufs, moutarde
Trace : céleri

**BŒUF
BOURGUIGNON**

POMMES DE TERRE

FROMAGE

Présence : lait

**FRUITS DE
SAISON**

CERVELAS

Présence : gluten, œufs, lait
Trace : soja, coque, céleri,
moutarde

**TARTE COURGETTE
ET CHEVRE**

Présence : gluten, œufs, lait

SALADE VERTE

Présence : moutarde, sulfites

YAOURT NATURE

Présence : lait

**COMPOTE POMMES
BANANES**

**TOMATES
VINAIGRETTE**

COLOMBO DE POISSON

Présence : gluten, poisson, lait
Trace : crustacés, soja

MACARONIS

Présence : gluten, lait

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@plumelieu-bieuzy.bzh

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

