

# RESTAURATION



## SCOLAIRE—EXTRASCOLAIRE

Du 4 au 8 novembre 2024



Lundi

### BETTERAVE CUIE ET MAÏS VINAIGRETTE

Présence : œufs, moutarde, sulfites

### CROUSTI FROMAGE

Présence : gluten, œufs, arachide, lait

Trace : crustacés, poisson, soja, coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques

### PURÉE DE POTIRON ET CAROTTES

Présence : lait  
Trace : gluten

### FROMAGE

Présence : lait

### FRUITS DE SAISON

Mardi

### LAITUE À L'EMMENTAL

Présence : lait, moutarde, sulfites

### POT AU FEU

### FROMAGE

Présence : lait

### COMPOTE POMMES FRAISES

Mercredi

### CAROTTES RÂPÉES

Présence : moutarde, sulfites

### BOULETTE AGNEAU SAUCE MADÈRE

Présence : gluten, œufs, soja, lait

### POÊLÉE AUX 4 LÉGUMES

### FROMAGE

Présence : lait

### FRUITS DE SAISON

Jeudi

### MACÉDOINE DE LÉGUMES

Présence : œufs, moutarde  
Trace : céleri

### BLANQUETTE DE DÏNDE

Présence : lait  
Trace : gluten

### TORTIS

Présence : gluten, lait

### FROMAGE

Présence : lait

### SALADE D'AGRUMES

Vendredi

### DUO DE CHOUX AUX RAISINS

Présence : lait  
Trace : gluten

### TARTE AU THON ET HERBES DE PROVENCE

Présence : gluten, œufs, poisson, arachide, lait  
Trace : coque, sulfites

### SALADE VERTE

Présence : moutarde, sulfites

### FROMAGE

Présence : lait

### POIRES AU SIROP

## 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@plumeliau-bieuzy.bzh](mailto: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.

