

RESTAURATION



SCOLAIRE—EXTRASCOLAIRE

Du 4 au 8 novembre 2024



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

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

LAITUE À L'EMMENTAL

Présence : lait, moutarde, sulfites

POT AU FEU

FROMAGE

Présence : lait

COMPOTE POMMES FRAISES

CAROTTES RÂPÉES

Présence : moutarde, sulfites

BOULETTE AGNEAU SAUCE MADÈRE

Présence : gluten, œufs, soja, lait

POÊLÉE AUX 4 LÉGUMES

FROMAGE

Présence : lait

FRUITS DE SAISON

MACÉDOINE DE LÉGUMES

Présence : œufs, moutarde
Trace : céleri

BLANQUETTE DE DİNDE

Présence : lait
Trace : gluten

TORTIS

Présence : gluten, lait

FROMAGE

Présence : lait

SALADE D'AGRUMES

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

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

