

# RESTAURATION SCOLAIRE-EXTRASCOLAIRE DU 28 AVRIL AU 2 MAI 2025



## Lundi

**SALADE GRECQUE**  
PRÉSENCE : LAIT

**RÔTI DE BŒUF**

**POÊLÉE À LA  
LYONNAISE CUITE**

**FROMAGE**  
PRÉSENCE : LAIT

**COMPOTE DE FRUITS  
DE SAISON**

## Mardi

**SALADE CHRISTOPHE  
COLOMB**  
PRÉSENCE : ŒUFS, MOUTARDE

**RAVIOLIS**  
PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS

**SALADE VERTE**  
PRÉSENCE : MOUTARDE, SULFITES

**FROMAGE BLANC  
1/2 ÉCRÉMÉ**  
PRÉSENCE : LAIT

**FRUITS DE  
SAISON**

## Mercredi

**RADIS BEURRE**  
PRÉSENCE : LAIT

**CURRY DE HARICOTS  
ROUGES ET ÉPINARDS**  
PRÉSENCE : GLUTEN, CÉLERI,  
MOUTARDE, SULFITES  
TRACE : CRUSTACÉS, POISSON,  
ARACHIDE, SOJA, SÉSAME, LUPIN,  
MOLLUSQUES

**RIZ**

**FROMAGE**  
PRÉSENCE : LAIT

**YAOURT NATURE AU  
LAIT DEMI ÉCRÉMÉ**  
PRÉSENCE : LAIT

## Jeudi

## Vendredi

**SALADE MADRILÈNE**  
PRÉSENCE : ŒUFS

**FILET DE POISSON**  
PRÉSENCE : GLUTEN, POISSON, LAIT  
TRACE : CRUSTACÉS

**RATATOUILLE**

**FROMAGE**  
PRÉSENCE : LAIT

**BEIGNET**  
PRÉSENCE : ŒUFS, ARACHIDE, SOJA,  
LAIT, COQUE, SÉSAME  
TRACE : SULFITES

# 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.