

RESTAURATION

CENTRE DE LOISIRS/ACTIV'JEUNES

DU 15 AU 18 JUILLET 2025



Lundi

Mardi

**TABOULÉ
AU SURIMI**
PRÉSENCE : GLUTEN,
CRUSTACÉS, POISSON

**ESCALOPE
DE POULET**

RATATOUILLE 
**CUISINÉE
EXPRESS BIO**

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

LIÉGEOIS CAFÉ
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

Mercredi

**MAQUEREAUX
À LA MOUTARDE
ET AUX ÉPICES**
PRÉSENCE : POISSON, LAIT,
MOUTARDE, SULFITES
TRACE : GLUTEN

CORDON BLEU
PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, ARACHIDE,
SOJA, LAIT
TRACE : CRUSTACÉS, POISSON, COQUE,
CÉLERI, MOUTARDE, SÉSAME, SULFITES,
LUPIN, MOLLUSQUES

PETITS POIS

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

**FRUITS
DE SAISON**

Jeudi

PASTÈQUE

CHILI 
MEXICAIN

RIZ

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

**COMPOTE
DE FRUITS
DE SAISON**

Vendredi

**MACÉDOINE
DE LÉGUMES**

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

PURÉE DE CAROTTES 
POMMES DE TERRE

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

**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.