

RESTAURATION

CENTRE DE LOISIRS/ACTIV'JEUNES

DU 04 AU 08 AOÛT 2025



Lundi

CRÊPE TOMATE MOZZARELLA

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

RÔTI DE DINDE

POÊLÉE FORESTIÈRE DE LA SAINT-HUBERT

PRÉSENCE : SOJA

YAOURT FERMIER

PRÉSENCE : LAIT

FRUITS DE SAISON

Mardi

SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON

PRÉSENCE : ŒUFS, POISSON,
MOUTARDE

LONGE DE PORC

RATATOUILLE CUISINÉE EXPRESS BIO

FROMAGE

PRÉSENCE : LAIT

ILE FLOTTANTE

PRÉSENCE : ŒUFS, LAIT
TRACE : GLUTEN, SOJA

Mercredi

ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES

PRÉSENCE : LAIT

NUGGETS DE POULET

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

MELON PASTÈQUE

BOULETTE DE LENTILLES VERTES BIO

PRÉSENCE : GLUTEN, COQUE, CÉLERI,
MOUTARDE, SULFITES

PÂTES

PRÉSENCE : GLUTEN

YAOURT NATURE AU LAIT DEMI ÉCRÉMÉ

PRÉSENCE : LAIT

COMPOTE DE FRUITS DE SAISON

Vendredi

PIÉMONTAISE

FILET DE POISSON

PRÉSENCE : GLUTEN, POISSON, LAIT
TRACE : CRUSTACÉS

RIZ

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.