

RESTAURATION

CENTRE DE LOISIRS/ACTIV'JEUNES

DU 18 AU 22 AOÛT 2025



Lundi

SALADE ☺
DE TOMATES

JAMBON
GRILL

GRATIN
DE DUO DE
COURGETTES
ET POMMES DE TERRE
PRÉSENCE : SOJA, LAIT, CÉLERI,
MOUTARDE
TRACE : GLUTEN

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

COMPOTE
DE FRUITS
DE SAISON

Mardi

SALADE FRANÇAISE ☺
TRADITIONNELLE
PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, LAIT
TRACE : SOJA, COQUE, CÉLERI,
MOUTARDE, SULFITES

RAVIOLIS
PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS

SALADE
VERTE
PRÉSENCE : MOUTARDE, SULFITES

FROMAGE BLANC
1/2 ÉCRÉMÉ
PRÉSENCE : LAIT

FRUITS DE
SAISON

Mercredi

CAROTTES RÂPÉES
CITRONNÉES
PRÉSENCE : MOUTARDE, SULFITES

NUGGETS DE
POIS CHICHE BIO
PRÉSENCE : GLUTEN 
TRACE : ŒUFS

POÊLÉE DE BLÉ
AUX LÉGUMES
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

YAOURT AUX FRUITS
AU LAIT ENTIER 
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

Jeudi

BETTERAVE CUITE ET
MAÏS VINAIGRETTE
PRÉSENCE : ŒUFS,
MOUTARDE, SULFITES

POULET
BASQUAISE
PRÉSENCE : SULFITES

RIZ

PETIT SUISSE
NATURE
PRÉSENCE : LAIT

FRUITS DE
SAISON

Vendredi

MÂCHE AUX
3 FROMAGES
PRÉSENCE : LAIT, MOUTARDE, SULFITES
TRACE : GLUTEN

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

BROCOLIS

LIÉGEOIS CAFÉ
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

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.