

RESTAURATION SCOLAIRE-EXTRASCOLAIRE DU 15 AU 19 SEPTEMBRE 2025



Lundi

CÉLERI
RÉMOULADE
PRÉSENCE : CÉLERI

NUGGETS DE BLÉ
ET POIS
PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, SOJA,
LAIT, CÉLERI

POÊLÉE
DE LENTILLES
CUISINÉES
AUX LÉGUMES

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

FRUITS DE
SAISON

Mardi

SALADE
DE CHAMIGNONS

BLANQUETTE DE VEAU
À L'ANCIENNE
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT

RIZ

YAOURT NATURE AU
LAIT DEMI ÉCRÉMÉ
PRÉSENCE : LAIT

FRUITS DE
SAISON

Mercredi

SALADE À
LA MEXICAINE

BLANC DE
POULET

POÊLÉE AUX
4 LÉGUMES

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

MOUSSE
AU CHOCOLAT
PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, LAIT
TRACE : COQUE

Jeudi

MOUSSE
DE SARDINES
PRÉSENCE : POISSON, LAIT

ESCALOPE
VIENNOISE
PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS
TRACE : SULFITES

PETITS POIS
À LA FRANÇAISE

MOUSSE
CITRON
PRÉSENCE : LAIT

FRUITS DE
SAISON

Vendredi

SALADE
DU CHEF

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

CRUMBLE
DU JARDINIER
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT
TRACE : ŒUFS

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

POMME
AU FOUR

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.