

RESTAURATION

CENTRE DE LOISIRS/ACTIV'JEUNES

DU 27 AU 31 OCTOBRE 2025



Lundi

**SALADE
INDIENNE**
PRÉSENCE : COQUE

**SAUTÉ
DE DINDE**
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT

PÂTES
PRÉSENCE : GLUTEN

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

**COMPOTE
DE FRUITS
DE SAISON**

Mardi

MAÏS

**ESCALOPE
VIENNOISE**
PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS
TRACE : SULFITES

HARICOTS BEURRE
PRÉSENCE : LAIT

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

ENTREMET
PRÉSENCE : ŒUFS, LAIT

Mercredi

**SAUCISSON À
L'AIL**

**POULET
BASQUAISE**
PRÉSENCE : SULFITES

RIZ

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

**YAOURT AUX FRUITS
AU LAIT DEMI ÉCRÉMÉ** 🍌
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

Jeudi

**SALADE
CROQUANTE**
PRÉSENCE : CÉLERI

**CASSEROLE DE 
BROCOLIS, POIS
CHICHES, SAUCE
ONCTUEUSE À L'AIL**
PRÉSENCE : GLUTEN, CÉLERI,
MOUTARDE, SULFITES
TRACE : CRUSTACÉS, POISSON,
ARACHIDE, SOJA, SÉSAME, LUPIN,
MOLLUSQUES

QUINOA

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

**COCKTAIL
DE FRUITS**

Vendredi

**TERRINE AUX MOUSSES
DE LÉGUMES**
PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, LAIT,
CÉLERI

**FILET DE
POISSON**
PRÉSENCE : POISSON

**POÊLÉE DE BLÉ AUX 
LÉGUMES**
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT

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.