

RESTAURATION SCOLAIRE-EXTRASCOLAIRE

SEMAINE DU GOÛT - DU 13 AU 17 OCTOBRE 2025



Lundi

CAROTTES
RÂPÉES

SAUCISSE DE
TOULOUSE

ÉCRASÉ DE
PATATES 
DOUCES

MIMOLETTE
PRÉSENCE : LAIT

COMPOTE
POMMES / ABRICOTS

Mardi

SALADE DE 
HARICOTS VERTS

LASAGNE CHÈVRE
ÉPINARDS/RICOTTA
PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, LAIT

SALADE VERTE
PRÉSENCE : MOUTARDE, SULFITES

RONDELÉ

CRÈME
À LA PISTACHE
PRÉSENCE : ŒUFS, LAIT, COQUE
TRACE : GLUTEN, SOJA

Mercredi

MACÉDOINE 
DE LÉGUMES

MAÏS / CHORIZO / 
POIVRONS VERTS

ÉCRASÉ
DE POMMES
DE TERRE
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

YAOURT NATURE AU
LAIT DEMI ÉCRÉMÉ
PRÉSENCE : LAIT

SALADE DE
FRUITS FRAIS

Jeudi

CHOUX ROUGE
VINAIGRETTE
PRÉSENCE : MOUTARDE, SULFITES

ESCALOPE
DE POULET

ÉCRASÉ DE 
POMMES DE TERRE
VITELOTTE

BABYBEL

FROMAGE BLANC
1/2 ÉCRÉMÉ
+ CONFITURE
DE CASSIS
PRÉSENCE : LAIT

Vendredi

CÉLERI
RÉMOULADE
PRÉSENCE : CÉLERI

FILET
DE POISSON

RIZ

CAMEMBERT
PORTION
PRÉSENCE : LAIT

PANNA COTTA
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN, SOJA

UN MENU, UNE COULEUR

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.