

RESTAURATION SCOLAIRE-EXTRASCOLAIRE DU 8 AU 12 JUIN 2026



Lundi

SALADE COLESLAW

PRÉSENCE : ŒUFS, LAIT, MOUTARDE

DAHL DE LENTILLES VERTES

PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

RIZ

ŒUFS AU LAIT

PRÉSENCE : ŒUFS, LAIT

COMPOTE DE FRUITS DE SAISON

Mardi

ARTICHAUT VINAIGRETTE

PRÉSENCE : MOUTARDE, SULFITES

BOULETTES D'AGNEAU

PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, SOJA, LAIT

BOULGOUR

PRÉSENCE : GLUTEN

YAOURT À BOIRE SAVEUR FRAISE BIO

PRÉSENCE : LAIT

FRUITS DE SAISON

Mercredi

MAÏS

ESCALOPE DE DINDE

AUBERGINE

FROMAGE

PRÉSENCE : LAIT

CRÈME DESSERT

PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN, SOJA

Jeudi

SARDINE

PRÉSENCE : POISSON, LAIT

CORDON BLEU

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

PETITS POIS ET CAROTTES

RIZ AU LAIT

PRÉSENCE : LAIT

FRUITS DE SAISON

Vendredi

MELON

FILET DE POISSON

PRÉSENCE : GLUTEN, POISSON, LAIT
TRACE : CRUSTACÉS

POMMES DE TERRE

FROMAGE

PRÉSENCE : LAIT

MOUSSE CITRON

PRÉSENCE : LAIT

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.