

RESTAURATION SCOLAIRE-EXTRASCOLAIRE DU 15 AU 19 JUIN 2026



Lundi

**ACCRA
À LA MORUE**
PRÉSENCE : GLUTEN,
POISSON

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

RIZ

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

**FRUITS DE
SAISON**

Mardi

**SALADE À LA
MEXICAINE**

**CROUSTI
FROMAGE**
PRÉSENCE : GLUTEN, CEUFS,
ARACHIDE, LAIT
TRACE : CRUSTACÉS, POISSON, SOJA,
COQUE, CÉLERI, MOUTARDE,
SÉSAME, SULFITES, LUPIN,
MOLLUSQUES

HARICOTS BEURRE
PRÉSENCE : LAIT

**YAOURT NATURE AU
LAIT DEMI ÉCRÉMÉ**
PRÉSENCE : LAIT

**COMPOTE
DE FRUITS
DE SAISON**

Mercredi

**SALADE DE
POIVRONS**

**POULET
BASQUAISE**
PRÉSENCE : SULFITES

PÂTES
PRÉSENCE : GLUTEN

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

**FRUITS
AU SIROP**

Jeudi

**MÂCHE À LA TOMATE
CONFITE**
PRÉSENCE : MOUTARDE, SULFITES

STEAK HACHÉ

**POÊLÉE DE POTATOES
ET LÉGUMES POÊLÉS**
PRÉSENCE : LAIT

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

ENTREMET
PRÉSENCE : CEUFS, LAIT

Vendredi

**SALADE DE
TOMATES**

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

BLÉ
PRÉSENCE : GLUTEN

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.