

RESTAURATION

CENTRE DE LOISIRS/ACTIV'JEUNES

DU 6 AU 10 JUILLET 2026



Lundi

SALADE BRETONNE
PRÉSENCE : POISSON

QUICHE LORRAINE

SALADE VERTE
PRÉSENCE : MOUTARDE, SULFITES

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

FRUITS DE SAISON

Mardi

RADIS BEURRE
PRÉSENCE : LAIT

CHILI MEXICAIN

RIZ

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

COMPOTE DE FRUITS DE SAISON

Mercredi

SALADE GRECQUE
PRÉSENCE : LAIT

RÔTI DE DINDE

CÉRÉALES GOURMANDES

YAOURT À BOIRE SAVEUR FRAISE BIO
PRÉSENCE : LAIT

BROCHETTE DE FRUITS FRAIS

Jeudi

CAROTTES RÂPÉES CITRONNÉES
PRÉSENCE : MOUTARDE, SULFITES

TRAVERS DE PORC

HARICOTS BEURRE
PRÉSENCE : LAIT

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

RIZ AU LAIT
PRÉSENCE : LAIT

Vendredi

SALADE VERTE AUX LARDONS
PRÉSENCE : MOUTARDE, SULFITES

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

BLÉ
PRÉSENCE : GLUTEN

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

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

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.