

RESTAURATION CENTRE DE LOISIRS/ACTIV'JEUNES DU 13 AU 17 JUILLET 2026



Lundi

CONCOMBRE À LA MENTHE

PRÉSENCE : LAIT, MOUTARDE,
SULFITES
TRACE : GLUTEN

CHIPOLATAS

PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, LAIT
TRACE : SOJA, COQUE, CÉLERI,
MOUTARDE

PURÉE DE CAROTTES

PRÉSENCE : LAIT

FROMAGE

PRÉSENCE : LAIT

ABRICOT CHANTILLY

PRÉSENCE : LAIT, COQUE
TRACE : GLUTEN, SOJA



Mardi

Mercredi

TOMATES
VINAIGRETTE
PRÉSENCE : MOUTARDE, SULFITES

NUGGETS 
DE POIS CHICHE BIO
PRÉSENCE : GLUTEN
TRACE : ŒUFS

PÂTES
PRÉSENCE : GLUTEN

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

ŒUFS AU LAIT
PRÉSENCE : ŒUFS, LAIT

Jeudi

CRÈME DE
COURGETTES AU
FROMAGE FONDU
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT

ESCALOPE
VIENNOISE
PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS
TRACE : SULFITES

POIVRONS
GRILLÉS

PANNA COTTA
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN, SOJA

PASTÈQUE

Vendredi

MELON

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

CRUMBLE
D'AUBERGINES
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

FROMAGE BLANC
AUX FRUITS ROUGES
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : ARACHIDE, SOJA



À LA DÉCOUVERTE DES FRUITS

ET DES LÉGUMES DE L'ÉTÉ



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.bs

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.