



RESTAURATION

CENTRE DE LOISIRS/ACTIV'JEUNES

DU 24 AU 28 AOÛT 2026



Lundi

**CÉLERI
RÉMOULADE**
PRÉSENCE : CÉLERI

OMELETTE
PRÉSENCE : ŒUFS

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

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

**COMPOTE
DE FRUITS
DE SAISON**

Mardi

**BETTERAVE CUITE
ET MAÏS VINAIGRETTE**
PRÉSENCE : ŒUFS, MOUTARDE,
SULFITES

BŒUF

PÂTES
PRÉSENCE : GLUTEN

**FROMAGE BLANC
1/2 ÉCRÉMÉ**
PRÉSENCE : LAIT

**FRUITS DE
SAISON**

Mercredi

CAKE
PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, LAIT

**FILET
DE POULET**

**POÊLÉE
DE LÉGUMES**
PRÉSENCE : LAIT

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

GLACE
PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, LAIT,
COQUE

Jeudi

SARDINE
PRÉSENCE : POISSON, LAIT

ESCALOPE VIENNOISE
PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS
TRACE : SULFITES

**PETITS POIS
ET CAROTTES**

PANNA COTTA
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN, SOJA

**FRUITS DE
SAISON**

Vendredi

**SALADE FRAÎCHEUR
AUX CRUDITÉS ET
SAUCE ALGÉRIENNE**

**CREVETTES
SAUTÉES**

PAELLA
PRÉSENCE : GLUTEN, CRUSTACÉS,
ŒUFS, LAIT, MOLLUSQUES
TRACE : SOJA, COQUE, CÉLERI,
MOUTARDE

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

**FRUITS
AU SIROP**

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.