

RESTAURATION SCOLAIRE-EXTRASCOLAIRE

DU 7 AU 11 SEPTEMBRE 2026



Lundi

**SALADE DE
TOMATES**

**CROQUE
BOLOGNAISE**

PÂTES
PRÉSENCE : GLUTEN

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

FLAMBY

Mardi

**TABOULÉ A
L'EMMENTAL**
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT

**GALETTE DE QUINOA
ET BOULGOUR
AUX PETITS
LÉGUMES CUIITS**
PRÉSENCE : GLUTEN

**POÊLÉE DEL SOL AUX
LÉGUMES GRILLÉS**

ŒUFS AU LAIT
PRÉSENCE : ŒUFS, LAIT

**FRUITS DE
SAISON**

Mercredi

RADIS

**SAUTÉ
D'AGNEAU**
PRÉSENCE : GLUTEN

**SEMOULE
COUSCOUS**
PRÉSENCE : GLUTEN

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

**COMPOTE
DE FRUITS
DE SAISON**

Jeudi

**SALADE DE POMMES
DE TERRE AU THON**
PRÉSENCE : ŒUFS, POISSON,
MOUTARDE

TRAVERS DE PORC

**RATATOUILLE CUISINÉE
EXPRESS BIO** 

**FROMAGE BLANC
DEMI ÉCRÉMÉ**
PRÉSENCE : LAIT

**FRUITS DE
SAISON**

Vendredi

PASTÈQUE

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

BLÉ
PRÉSENCE : GLUTEN

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

**LIÉGEOIS
AUX FRUITS**
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

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.