

RESTAURATION SCOLAIRE-EXTRASCOLAIRE

DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026



Lundi

SALADE COLESLAW

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

NUGGETS DE BLÉ ET POIS

PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, SOJA,
LAIT, CÉLERI

POMMES DE TERRE RISSOLÉES

FROMAGE

PRÉSENCE : LAIT

ILE FLOTTANTE

PRÉSENCE : ŒUFS, LAIT
TRACE : GLUTEN, SOJA

Mardi

ASPERGES

PRÉSENCE : MOUTARDE, SULFITES

BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE

PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT

RIZ

PETIT SUISSE NATURE

PRÉSENCE : LAIT

FRUITS DE SAISON

Mercredi

SALADE À LA MEXICAINE

BLANC DE POULET

POÊLÉE AUX 4 LÉGUMES

FROMAGE

PRÉSENCE : LAIT

GAUFRE DE BRUXELLES

PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, LAIT

Jeudi

RILLETES DE MAQUEREAU

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

ESCALOPE VIENNOISE

PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS
TRACE : SULFITES

HARICOTS VERTS

PRÉSENCE : LAIT

MOUSSE FRAMBOISES

PRÉSENCE : LAIT

FRUITS DE SAISON

Vendredi

ŒUFS DURS MAYONNAISE

PRÉSENCE : ŒUFS, MOUTARDE

FILET DE POISSON

PRÉSENCE : GLUTEN, POISSON, LAIT
TRACE : CRUSTACÉS

CRUMBLE DU JARDINIER

PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT
TRACE : ŒUFS

FROMAGE

PRÉSENCE : LAIT

COMPOTE DE 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.