Plumeliau-Bieuzy

RESTAURATION SCOLAIRE-EXTRASCOLAIRE

DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SALADE DE CHOUX AU CURRY PRÉSENCE : LAIT TRACE : GLUTEN	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON PRÉSENCE : ŒUFS, POISSON, MOUTARDE	SALADE DE POMMES ET RAISIN PRÉSENCE : COQUE	MACÉDOINE DE LÉGUMES PRÉSENCE : ŒUFS, MOUTARDE TRACE : CÉLERI	FEUILLETÉ COMTÉ PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, LAIT TRACE : POISSON, CÉLERI, MOUTARDE
RÔTI DE DINDE SAUCE BOURSIN PRÉSENCE : LAIT TRACE : GLUTEN	BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE PRESENCE : GLUTEN, LAIT	OMELETTE PRÉSENCE : ŒUFS	ROUGAIL SAUCISSES	FILET DE POISSON PRESENCE : GLUTEN, POISSON, LAIT TRACE : CRUSTACES
PÂTES PRÉSENCE : GLUTEN	CAROTTES PRÉSENCE : LAIT TRACE : GLUTEN	PATATE DOUCE RÔTIE TRACE : CÉLERI	RIZ	ÉPINARDS À LA CRÈME PRÉSENCE : LAIT TRACE : GLUTEN
FROMAGE PRÉSENCE : LAIT	FROMAGE PRÉSENCE : LAIT	FROMAGE PRÉSENCE : LAIT	YAOURT AROMATISE PRÉSENCE : LAIT	FROMAGE BLANC 1/2 ÉCRÉMÉ PRÉSENCE : LAIT
COMPOTE DE FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS		FRUITS DE SAISON

Bon déjeuner !

Menu réalisé par une diététicienne dans le respect du Diagramme des Fréquences et du GEMRCN.
Où en-sommes-nous de notre transition alimentaire ? https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/

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.