

Les Menus

Mai 2024



36^e Mondial pupilles

Jeudi 09/05
Ascension
Férié

Vendredi 10/05
Fermé



Mercredi 08/05
Férié

anniversaire du 8 mai 1945

Lundi 06/05
Journée plaisir
Concombre / fête
Cordon bleu
Petits pois
Compote

Mardi 07/05
Macaronis bio
Sauce végé /
fromage rapé
Salade verte
Fruit

Lundi 13/05
Duo de fleurette /
dés de cantal AOP*
Curry de porc
Boullgour bio
Fruit bio

Mardi 14/05
Salade de pâtes bio et
cruautés
Escalope de poulet
Duo de haricots
Far maison

Mercredi 15/05
Salade / artichaut
Parmentier de
poisson
Fromage blanc

Jeudi 16/05
Salade /
camembert
Dahl de lentilles
corail bio
Riz basmati bio
Fruit

Vendredi 17/05
Taboulé maison
Rôti de veau
Poêlée ***
campagnarde
Yaourt sucré

Lundi de Pentecôte
20/05
Férié
Le restaurant est
FERMÉ

Mardi 21/05
Céleri rémoulade
/ maïs
Pizza fromage
Salade verte
Petits suisses

Mercredi 22/05
Crêpe au fromage
Boules au bœuf
Brocolis /
champignons
Fruit

Jeudi 23/05
Carottes râpées /
chèvre ***
Filet de poisson MSC
Pommes de terre
bio
Purée de fruits

Vendredi 24/05
Romanesco / dés
d'emmental
Omelette
Penne bio
Fruit

Lundi 27/05
Chou-fleur / Tomme
noire des Pyrénées
IGP
Chili sin carne
Riz bio
Fruit

Mardi 28/05
Salade verte / Haricots
verts
Goulasch de bœuf
Semoule bio
Fromage blanc

Mercredi 29/05
Melon
Emincé de volaille
aux épices
Trio de rondelles
Eclair au chocolat

Jeudi 30/05
Tomate / Mozzarella
Filet de poisson MSC
Blé bio
Oreillons d'abricot

Vendredi 31/05
Salade / lentilles
Tarte aux 3
fromages
Fruit



Présence de viande de porc

Menu végétarien

- * AOP : appellation d'origine protégée
- ** Poêlée campagnarde : haricots vert, haricots beurre, aubergines, oignons, carottes.
- *** MSC : Marine Stewardship Council (label pêche durable)

RESTAURANT SCOLAIRE Contact : Gilles Martin - restauration.scolaire@plomelin.bzh

Si vous avez signé un document de contre indication avec nos services (PAI ou repas spécifique), n'hésitez pas à contacter Catherine Joncour au 06 08 96 54 59 pour tout renseignement complémentaire sur les menus.