



Les Menus

Juin 2023



Vendredi 02/06
Salade verte / fromages
Dahl de lentilles corail bio
Riz basmati
Fruit bio



Mercredi 31/05
Pastèque
Sauté de volaille
Romanesco
Crème anglaise / speculoos

Jeudi 01/06
Coleslaw / chèvre
Filet de poisson du jour
Blé bio
Cocktail de fruits



Menu Enfant

Mardi 30/05
(menu de Raphaëlle, Manon, Ana-Malia, Yanaël)
Carotte râpées / pommes / ail et fines herbes
Spaghettis bolognaise
Banane

Lundi 29/05 Férié

Le restaurant est **FERMÉ**

Lundi 05/06
Brocolis / dés de comté
Palets Hénaff
Haricots à la tomate
Fruit

Mardi 06/06
Taboulé maison
Rôti de volaille
Trio de rondelles
Crème au chocolat bio



Mercredi 07/06
Salade / julienne de légumes
Poisson sauce hollandaise
Pommes de terre
Yaourt



Jeudi 08/06
Chili sin carne
Riz au four
Salade / fromage
Fruit bio



Vendredi 09/06
Tomates / maïs
Sauté de veau
Poêlée campagnarde*
Petits suisses

Lundi 12/06
Laitue / haricots verts / emmental
Tajine d'agneau
Semoule bio
Liégeois vanille caramel



Mardi 13/06
Salade verte / saint-Nectaire
Risotto de coquillettes
Fruit

Mercredi 14/06
Crêpe au fromage
Steak haché
Haricots beurre
Fruit

Jeudi 15/06
Salade grecque
Poisson du jour
Blé bio
Compote bio



Vendredi 16/06
Salade verte / lentilles
Tarte aux fromages
Fruit

c'est **L'ÉTÉ!**

Lundi 19/06
Betterave / camembert
Omelette sauce tomate
Penne rigate bio
Fruit



Mardi 20/06
Batavia / Romanesco
Bœuf à la provençale
Boulgour bio
Fromage blanc



Mercredi 21/06
Pastèque
Rôti de volaille
Brocolis / champignons
Semoule au lait

Jeudi 22/06
Concombre / chèvre
Paëlla de la mer
Oreillons d'abricots

Vendredi 23/06
Salade verte / fromage
Hachis Parmentier végétarien
Fruit

Lundi 26/06
Chou-fleur / mimolette
Rôti de porc
Printanière de légumes**
Fruit

Mardi 27/06
Salade de blé
Sauté de volaille aux champignons
Duo de haricots
Far maison

Mercredi 28/06
Salade / carottes au cumin
Poisson du jour
Riz
Petits suisses

Jeudi 29/06
Salade aux pois chiches / fromage
Pizza végétarienne
Fruit

Vendredi 30/06
Burger
Chips
Sundae

* **Poêlée campagnarde** : haricots vert, haricots beurre, aubergines, oignons, carottes.

Présence de viande de porc

** **Printanière de légumes** : haricots verts, petits pois, pommes de terre, carottes, oignons, navet.

Tous les repas sont préparés et cuisinés sur place. Les viandes et les poissons sont des produits frais.
Le pain est fourni par les boulangeries de Plomelin. **Il est bio les mardis et les mercredis.**

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.