



Les Menus

Avril 2024



Lundi 01/04



Mardi 02/04
Mâche / Vache qui rit
Macaronis bio
Sauce bolo Végé
Fruit



Mercredi 03/04

Feuilletés au fromage
Boules au bœuf
Haricots beurre
Assortiment de fruits

Jeudi 04/04

Carottes râpées /
camembert
Filet de poisson
Pommes de terre bio
Compote



Vendredi 05/04

Duo de fleurettes /
ail et fines herbes
Pizza
Salade verte
Fruit



Lundi 08/04

Betteraves /
pommes
Sauté de bœuf au
chorizo



Mardi 09/04
Parmentier végé
Feuille de chêne
vinaigrette
Banane

Mercredi 10/04

Coleslaw
Emincé de volaille
Poêlée méridionale
Semoule au lait

Jeudi 11/04

Tomate / mozzarella
Filet de poisson du
jour
Blé bio
Purée pommes /
fruits exotiques



Vendredi 12/04

Salade / Chèvre
Chili sin carne
Riz bio
Fruit bio



Lundi 15/04

Haricots / dés
d'emmental
Rôti de porc
Pommes noisette
Fruit

Mardi 16/04

Taboulé
Sauté de dinde
Trio de rondelles
Flan au chocolat bio



Mercredi 17/04

Salade / cœur de
palmier
Paëlla de la mer
Fromage blanc



Jeudi 18/04

Batavia / lentilles
Tarte tomate /
chèvre / basilic
Fruit



Vendredi 19/04

Salade de pommes
de terre au thon
Sauté de veau
Marengo
Brocolis /
champignons
Petits suisses

Et c'est parti
pour 2 semaines...

menus de l'accueil de loisirs

Bonnes vacances
de Pâques !!!

Lundi 22/04

Salade / julienne de
légumes / fromage
Tajine d'agneau
Semoule bio
Liégeois vanille /
caramel



Mardi 23/04

Mâche / brie
Lasagnes
Végétariennes
Fruit

Mercredi 24/04

Quiche lorraine
Steak haché
Petits pois
Fruit

Jeudi 25/04

Chou chinois /
mimolette
Poisson
Pommes de terre bio
Oreillons d'abricot



Mercredi 26/04

Chou-fleur
vinaigrette
Omelette
Tortis bio
Fruit



Lundi 29/04

Salade blé bio /
crudité
Meunière de
poisson
Carottes aux épices
Yaourt



Mardi 30/04

Romanesco / tomme
blanche
Emincé de bœuf au
paprika
Potatoes
Fruit

Mercredi 01/05



Jeudi 02/05

Salade / pois chiches
Risotto de
coquillettes
Fruit



Vendredi 03/05

Salade / quinoa
gourmand bio
Rôti de dinde
Printanière de
légumes
Fromage blanc



Menu végétarien

Présence de viande de porc

* Poêlée méridionale : haricots verts, salsifis, aubergines, poivrons, oignons.

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

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.