



# Les Menus

## Juin 2025



<b>Lundi 02/06</b> <b>Salade de blé bio /</b> crudités Meunière de poisson Carottes aux épices Fromage blanc	<b>Mardi 03/06</b> Salade grecque Mijoté de veau <b>Coquillettes semi</b> <b>complètes bio</b> Compote	<b>Mercredi 04/06</b> Julienne de légumes / tomme noire des Pyrénées IGP Sauté de porc à la moutarde <b>Semoule bio</b> Flan saveur vanille	<b>Jeudi 05/06</b> Chou-fleur vinaigrette Risotto aux courgettes et champignons maison Fromage ail et fines herbes Pastèque	<b>Vendredi 06/06</b> Salade / quinoa <b>gourmand bio</b> Rôti de dinde Duo de haricots Yaourt
<b>Lundi 09/06</b> Férie Le restaurant est <b>FERMÉ</b>	<b>Mardi 10/06</b> Duo de fleurette Sauté de bœuf au chorizo <b>Boullgour bio</b> Vache qui rit Fruit	<b>Mercredi 11/06</b> Céleri rémoulade Escalope de volaille Poêlée bretonne Riz au lait	<b>Jeudi 12/06</b> Mâche / dés de cantal AOP Filet de poisson du jour <b>Blé bio</b> Compote	<b>Vendredi 13/06</b> Salade / pois chiches Tarte tomate / basilic / chèvre Camembert <b>Fruit bio</b>
<b>Lundi 16/06</b> Romanesco / mozzarella Rougail saucisse maison <b>Riz bio</b> Fruit	<b>Mardi 17/06</b> Concombre à la crème Sauté de dinde Brocolis / champignons Roulé à l'abricot	<b>Mercredi 18/06</b> Salade / artichaut / chèvre Brandade de poisson maison Fruit	<b>Jeudi 19/06</b> Salade / Tomme Blanche <b>Macaronis semi</b> <b>complètes bio</b> Sauce aux légumes du soleil maison Melon	<b>Vendredi 20/06</b> Maïs / dés d'emmental Rôti de veau Poêlée campagnarde Fruit
<b>Lundi 23/06</b> Salade / brie Curry d'agneau au lait de coco <b>Boullgour bio</b> Tarte aux pommes	<b>Mardi 24/06</b> Salade / lentilles Pizza aux fromages Fruit	<b>Mercredi 25/06</b> Feuilleté au fromage Emincé de bœuf au paprika Haricots beurre Fruit	<b>Jeudi 26/06</b> Pastèque / verre de lait Filet de poisson Pommes de terre Purée de fruits	<b>Vendredi 27/06</b> Salade / julienne de légumes Omelette / sauce tomate <b>Tortis semi</b> <b>complètes bio</b> Petits suisses
<b>Lundi 30/06</b> Végétarien Haricots verts vinaigrette / dés de mimolette Dahl de lentilles corail <b>Riz basmati bio</b> Fruit	<b>Mardi 01/07</b> <b>Menu plaisir</b> Betteraves / pommes Cordon bleu de volaille Petits pois / carottes Glace	<b>Mercredi 02/07</b> Tomate vinaigrette Sauté de dinde Duo de rondelles Crème anglaise / speculoos	<b>Jeudi 03/07</b> Carottes râpées Filet de poisson <b>Boullgour bio</b> Ananas au sirop	<b>Mercredi 04/07</b> <b>Pique-nique</b> Taboulé Sandwich jambon / beurre Chips Emmental portion Fruit

**Menu végétarien**      **Présence de viande de porc**      **AOP** : Appellation d'origine protégée.

\* **Poêlée bretonne** : carottes, chou-fleur, haricots verts, brocolis, pommes de terre, oignons, lardons.  
 \*\* **Poêlée campagnarde** : haricots vert, haricots beurre, aubergines, oignons, carottes.



RESTAURANT SCOLAIRE - Contact : Jessica La Paix - [restauration.scolaire@plomelin.bzh](mailto: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.