

BONNES
vacances



Les Menus

Juillet 2025



Lundi 07/07
Chou-fleur / camembert
Chipolatas au four
Pommes noisette
Fruit

Viande d'origine Française

Mardi 08/07
Salade de pâtes maison
Sauté de dinde label rouge
Brocolis / champignons
Génoise à l'abricot

Viande d'origine Française

Mercredi 09/07
Pique-nique
Salade piémontaise*
Sandwich blanc de dinde / beurre
Chips
Mimolette à croquer
Fruit

Viande d'origine Française

Vendredi 10/07
Tomate / Mozzarella
Chili sin carne
Riz bio
Fruit

AB

Jeudi 11/07
Salade / quinoa gourmand bio
Rôti de veau
Duo de carottes
Yaourt



Lundi 15/07
Salade / lentilles
Risotto maison
Courgettes / champignons
Fruit

Mercredi 16/07
Pique-nique
Pastèque
Sandwich jambon / beurre
Chips
Babybel
Crème dessert chocolat gourde

Viande d'origine Française

Jeudi 17/07
Concombre / dés de fromage de brebis
Poisson vapeur
Sauce
Pommes de terre
Compote

Vendredi 18/07
Betteraves / Fromage ail et fines herbes
Omelette
Tortis
Fruit

Lundi 21/07
Salade de blé bio maison
Meunière de poisson
Carottes aux épices
Yaourt

AB

Mardi 22/07
Haricots verts / chèvre
Boules à l'agneau
Boullgour bio
Melon

AB

Mercredi 23/07
Pique-nique
Pique-nique
Taboulé maison
Sandwich jambon / beurre
Chips
Vache qui rit
Banane

Viande d'origine Française

Jeudi 24/07
Pastèque
Tarte aux fromages
Salade verte vinaigrette
Ananas au sirop

Vendredi 25/07
Salade / pois chiches
Escalope de volaille
Courgettes au curry
Fromage blanc

Viande d'origine Française

Lundi 28/07
Pâté de campagne
cornichons
Steak haché
Petits pois / carottes
Glace

Viande d'origine Française

Mardi 29/07
Carottes râpées
ananas
Emincé de bœuf au paprika fumé
Semoule bio
Petits suisses

Viande d'origine Française

AB

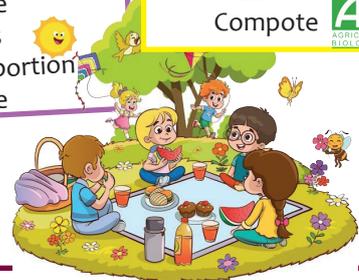
Mercredi 30/07
Pique-nique
Tomates cerises
Sandwich blanc de dinde / beurre
Chips
Emmental portion
Prune

Jeudi 31/07
Melon
Filet de poisson
Sauce citronnée
Riz bio
Compote

AB

Vendredi 01/08
Salade / quinoa gourmand bio
Dés de cantal AOP
Pizza tomate et fromage
Fruit

AB



Menu végétarien

Présence de viande de porc.

AOP : Appellation d'origine protégée.

Tous les repas sont préparés et cuisinés sur place. Les viandes et les poissons sont des produits frais.

*Salade piémontaise : pommes de terre, tomates, œufs durs, cornichons, dés de jambon, mayonnaise.

RESTAURANT SCOLAIRE - Contact : Jessica La Paix - 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.