

Bon appétit



Les Menus

Octobre 2025



Menu végétarien

Présence de viande de porc.



Lundi 06/10
Potage potirons
bio de Legumaj/
fromage râpé
Tajine Végé maïso
Boulgour bio
Banane



Mardi 07/10
Salade / chou-fleur
Bœuf bourguignon
de Guengat
Tortis bio
Fromage blanc sucré
vanillé



Mercredi 08/10
Céleri rémoulade
Blanquette de
volaille
Duo de carottes
Semoule au lait



Jeudi 09/10
Salade verte / Vache
qui rit
Filet de poisson
Riz bio
Compote



Vendredi 10/10
Parmentier végétarien
Salade verte
vinaigrette
Poire bio



Semaine des saveurs

Lundi 13/10
Duo de râpés /
croûtons
Aoxa de veau
Duo de pommes
de terre et
topinambour
Yaourt

Mardi 14/10
Duo de segments
d'agrumes
Filet de poisson
Sauce Thai
Blé bio
Petits suisses/petit
cœur de framboise



Mercredi 15/10
Crème de
champignons
Chili sin carne
Riz bio
Fruit



Jeudi 16/10
Salade / Quinoa
gourmand bio
Escalope de volaille
Purée de patate
douce
Gâteau maison aux
potirons



Vendredi 17/10
Avocat / dés de
roquefort AOP
Sauté de porc au
caramel
Trio de tortis bio
Fruit



Bonnes vacances !

Lundi 20/10
Crêpe au fromage
Boules au bœuf
Poêlée
campagnarde
Fruit

Mardi 21/10
Potage tomate /
fromage râpé
Omelette
Coquillettes bio
Fruit



Mercredi 22/10
Salade / cœur de
palmier/ fromage
ail et fines herbes
Navarin d'agneau
Boulgour bio
Crème dessert au
caramel



Jeudi 23/10
Carottes râpées /
ananas
Parmentier de
poisson
Fromage blanc aux
fruits



Vendredi 24/10
Mâche / lentilles
Pizza aux fromages
Fruit

Vacances de Toussaint : menus de l'accueil de loisirs

Lundi 27/10
Salade / pois chiches
Meunière de
poisson
Carottes aux épices
Yaourt bio



Mardi 28/10
Haricots verts / dés
d'emmental
Blanquette de veau
Riz bio
Fruit



Mercredi 29/10
Coleslaw / maïs
Rôti de dinde
Petits pois /
carottes
Petits suisses aux
fruits



Jeudi 30/10
Salade / maïs
Potiflette maison
Fruit



Vendredi 31/10
Menu Halloween
Velouté de
cucurbitacées
Rôti d'un des trois
petits cochons
Assiette d'une
pincée des champs
Surprise des
sorcières



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



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.