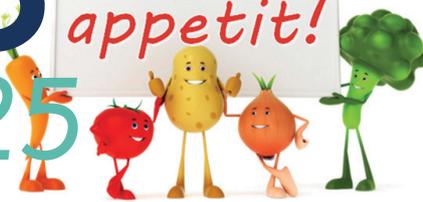


# Les Menus

## Septembre 2025

bon appetit!



<p><b>Lundi 01/09</b> Melon <b>Macaronis semi complète bio</b> Sauce bolognaise maison Fromage râpé Mousse au chocolat</p> <p><b>AB</b> AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p>	<p><b>Mardi 02/09</b> Salade verte / Camembert Dahl de lentilles corail maison <b>Riz basmati bio</b> Banane bio</p> <p><b>AB</b> AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p>	<p><b>Mercredi 03/09</b> Feuilleté au fromage Sauté d'agneau aux épices Courgettes à la tomate Abricot</p>	<p><b>Jeudi 04/09</b> Carottes râpées Filet de poisson du jour Pommes de terre Mimolette à croquer <b>Compote pomme / poire bio</b></p> <p><b>AB</b> AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p>	<p><b>Vendredi 05/09</b> Haricots verts / Duo de sésames / Brie Omelette Blésotto Prune</p> <p><b>AB</b> AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p>
<p><b>Lundi 08/09</b> Taboulé maison Meunière de poisson Carottes aux épices <b>Yaourt bio à la fraise</b></p> <p><b>AB</b> AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p>	<p><b>Mardi 09/09</b> Betteraves vinaigrette Rôti de veau <b>Boulgour bio</b> Emmental portion Pastèque</p> <p><b>AB</b> AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p>	<p><b>Mercredi 10/09</b> Julienne de légumes / fromage ail et fines herbes Sauté de porc Purée Crème dessert vanille</p> <p><b>AB</b> AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p>	<p><b>Jeudi 11/09</b> Concombre / dés de fromage de brebis Chili sin carne maison <b>Riz bio</b> Fruit</p> <p><b>AB</b> AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p>	<p><b>Vendredi 12/09</b> Tomate / maïs Escalope de volaille Brocolis / champignons Fromage blanc aux fruits</p> <p><b>AB</b> AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p>
<p><b>Lundi 15/09</b> <b>Menu plaisir</b> Romanesco / salade / Dés de cantal AOP Saucisses au four Pommes noisette Crème anglaise / spéculoos</p> <p><b>AB</b> AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p>	<p><b>Mardi 16/09</b> Salade verte / duo de fleurettes Mijoté de bœuf au paprika <b>Semoule bio</b> Petits suisses sucrés</p> <p><b>AB</b> AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p>	<p><b>Mercredi 17/09</b> Coleslaw Sauté de dinde aux épices cajun Haricots beurre Riz au lait</p> <p><b>AB</b> AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p>	<p><b>Jeudi 18/09</b> Salade grecque maison Filet de poisson du jour <b>Blé bio</b> Purée de pommes / fruits exotiques</p> <p><b>AB</b> AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p>	<p><b>Vendredi 19/09</b> Salade / lentilles <b>Macaronis semi complètes bio</b> Sauce aux légumes du soleil maison Fromage râpé Fruit</p> <p><b>AB</b> AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p>
<p><b>Lundi 22/09</b> Haricots verts / Tomme noire des Pyrénées IGP Rôti de porc <b>Boulgour bio</b> Fruit</p> <p><b>AB</b> AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p>	<p><b>Mardi 23/09</b> <b>Salade de pâtes bio</b> Emincé de volaille Poêlée campagnarde* Dessert maison</p> <p><b>AB</b> AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p>	<p><b>Mercredi 24/09</b> Chou-fleur / tomate Fricassée de poisson au curcuma <b>Riz bio</b> Yaourt sucré</p> <p><b>AB</b> AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p>	<p><b>Jeudi 25/09</b> Salade / pois chiches <b>Blésotto bio maison</b> Sauce crémée maison Fruit</p> <p><b>AB</b> AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p>	<p><b>Vendredi 26/09</b> <b>Quinoa gourmand bio</b> / batavia Sauté de veau marengo Trio de rondelles Fromage blanc à l'abricot</p> <p><b>AB</b> AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p>
<p><b>Lundi 29/09</b> Betteraves / pommes Tajine d'agneau <b>Semoule bio</b> Camembert Liégeois vanille</p> <p><b>AB</b> AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p>	<p><b>Mardi 30/09</b> Salade / lentilles Pizza aux fromages Fruit</p> <p><b>AB</b> AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p>	<p><b>Mercredi 01/10</b> Maïs / dés d'emmental Emincé de bœuf au chorizo Haricots beurre Fruit</p> <p><b>AB</b> AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p>	<p><b>Jeudi 02/10</b> Carottes râpées / chèvre Filet de poisson du jour Pommes de terre Compote</p> <p><b>AB</b> AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p>	<p><b>Vendredi 03/10</b> Julienne de légumes / dés de mimolette Omelette <b>Coquillettes bio semi complètes</b> Fruit</p> <p><b>AB</b> AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p>

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

AOP : appellation d'origine protégée

Présence de viande de porc.

**Menu végétarien**

\* 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.