

Les Menus

Décembre 2025



Il reste 24 jours

avant Noël.



Lundi 01/12
Céleri rémoulade /
maïs
Rôti de veau
Petits pois
Yaourt bio à la
fraise



Dégustation de
fruits exotiques
Romanesco / Dés de
cantal AOP
Filet de poisson
Blé bio
Dégustation de fruits
exotiques



Mercredi 03/12
Potage pommes
de terre /
poireaux / carottes
/ Vache qui rit
Chili sin carne
Riz bio



Jeudi 04/12
Taboulé d'hiver
Sauté de dinde aux
épices cajun
Poêlée
campagnarde *



Vendredi 05/12
Betteraves
vinaigrette
Tartiflette / salade
Fruit



Lundi 08/12
Crêpe au fromage
Sauté de bœuf au
paprika fumé
Duo de haricots
Fruit



Mardi 09/12
Duo de fleurettes /
dés de mimolette
Omelette
Coquillettes
Pommes



Mercredi 10/12
Mâche / julienne de
légumes / fromage
de chèvre
Couscous d'agneau
Semoule bio
Liégeois chocolat



Jeudi 11/12
Carottes râpées /
ananas
Filet de poisson du
jour
Pommes de terre
Faisselle

Vendredi 12/12
Potage potiron /
Vache qui rit
Dahl de lentilles
corail
Riz basmati bio
Fruit



Lundi 15/12
Salade de blé /
crudités
Meunière de
poisson
Carottes aux épices
Petits suisses

Mardi 16/12
Salade / tomate /
cheddar
Burger
Chips
Glace

Mercredi 17/12
Toasts / rosette /
bâtonnets de
carottes
jambon
Chips
Macarons /
clémentines

Jeudi 18/12
Salade / pois
chiches
Tartes aux
fromages
Compote



Vendredi 19/12
Repas de Noël

Pâté breton / rosette /
cornichons
Filet de poulet / sauce
champignons forestiers
et châtaignes
Pommes noisette
Bûche au chocolat



Menu végétarien

Présence de viande de porc

AOP : appellation d'origine protégée

* Poêlée campagnarde : haricots vert, haricots beurre, carottes, pommes de terre.

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 pour tout renseignement complémentaire sur les
menus.

Bonnes vacances
de Noël !

