

BONNE ANNÉE 2026

une année pleine de vitamines

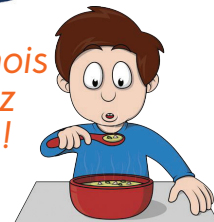


Les Menus

Janvier 2026



C'est le mois du Quizz potage !



Lundi 05/01
Haricots verts
vinaigrette /
camembert bio
Lasagnes
Salade verte
Galette des rois



Mardi 06/01
Céleri rémoulade /
chèvre
Chili sin carne
Riz bio
Compote



Mercredi 07/01
Pamplemousse /
sucre
Rôti de dinde
Brocolis / carottes
Galette des rois



Jeudi 08/01
Potage ingrédient mystère
Filet de poisson du jour
Blé bio
Fruit



Vendredi 09/01
Salade / lentilles /
dés de cantal AOP
Macaronis semi complètes bio
Sauce aux légumes du soleil
Fruit



Lundi 12/01
Coleslaw / maïs
Sauté de veau
marengo
Poêlée campagnarde*
Yaourt

Mardi 13/01
Batavia / Romanesco
Filet de poisson
Boulgour bio
Fromage blanc



Mercredi 14/01
Mâche / cœur de palmier / croûtons
Potiflette
Salade verte
Fruit

Jeudi 15/01
Quinoa gourmand /
Feuille de chêne
Emincé de volaille
aux épices cajun
Trio de rondelles
Gâteau marbré maison



Vendredi 16/01
Potage ingrédient mystère
Tortis semi complètes bio à la carbonara
fromage râpé
Fruit



Lundi 19/01
Animation épices
Taboulé aux épices
Napolitaine
Tandoori de bœuf
Trio de légumes
Fruit



Mardi 20/01
Potage ingrédient mystère
Tortillas aux épices
et pommes de terre
Salade verte /
fromage ail et fines herbes
Fruit



Mercredi 21/01
Carottes râpées /
ananas / Emmental
portion
Tajine d'agneau
Semoule bio
Crème au chocolat



Jeudi 22/01
Betteraves /
pommes
Filet de poisson du jour
Pommes de terre
Petits suisses



Vendredi 23/01
Salade / pois chiches / Brie
Dahl de lentilles corail
Riz basmati bio
Fruit



Lundi 26/01
Mâche / Croûtons
Meunière de poisson
Carottes aux épices
Fromage blanc



Mardi 27/01
Potage ingrédient mystère
Blanquette de veau
Riz bio
Fruit



Mercredi 28/01
Salade de blé bio
crudité
Filet de poulet
Haricots beurre
Yaourt



Jeudi 29/01
Salade verte / maïs
Pizza aux fromages
Compote

Vendredi 30/01
Chou-fleur / Dés de mimolette
Chipolatas de porc
Purée
Liégeois vanille



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

AOP : appellation d'origine protégée.

Présence de viande de porc



Menu végétarien



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.