

# Les Menus

## Novembre 2025



**Lundi 03/11**  
Salade verte /  
Lentilles  
**Macaronis semi complètes bio**  
Sauce aux légumes du soleil maison  
Fruit bio



**Mardi 04/11**  
**Menu plaisir**  
Chou-fleur vinaigrette  
Croque-monsieur maison  
Salade verte  
Liégeois au chocolat

**Mercredi 05/11**  
Mâche / fond d'artichaud  
Sauté de bœuf au paprika  
**Boulgour bio**  
Yaourt



**Jeudi 06/11**  
Salade bicolore  
Rôti de dinde  
Petits pois / carottes  
Crème anglaise / spéculoos

**Vendredi 07/11**  
Potage courgettes / vache qui rit  
Filet de poisson du jour  
**Riz bio**  
Fruit



**Lundi 10/11**  
Céleri rémoulade / maïs  
Blanquette de dinde  
Duo de carottes  
Fromage blanc

**Mardi 11/11**  
**Féié**



**Mercredi 12/11**  
Feuille de chêne / Camembert  
Dahl de lentilles corail  
**Riz basmati bio**  
Compote



**Jeudi 13/11**  
Potage Dubarry / fromage râpé  
Chipolatas de porc  
Purée  
Fruit

**Vendredi 14/11**  
Carottes râpées / ananas  
Omelette  
**Tortis semi complète bio**  
Petits suisses



**Lundi 17/11**  
Potage tomate / fromage râpé  
Curry d'agneau  
**Semoule bio**  
Crème dessert vanille



**Mardi 18/11**  
Mâche / Pois chiche  
Blésotto maison  
Sauce crémée maison  
Fruit

**Mercredi 19/11**  
Feuilleté au fromage  
Boules au bœuf  
Haricots beurre  
Fruit

**Jeudi 20/11**  
Coleslaw / chèvre  
Filet de poisson du jour  
Pommes de terre  
Compote

**Vendredi 21/11**  
**Quinoa gourmand bio** / Feuille de chêne  
Sauté de veau au chorizo  
Poêlée campagnarde  
Yaourt



**Lundi 24/11**  
Potage carotte / vache qui rit  
Parmentier  
Végétarien maison  
Fruit

**Mardi 25/11**  
Salade verte / Julienne de légumes  
Goulasch de bœuf  
**Coquillettes semi complètes bio**  
Fromage blanc



**Mercredi 26/11**  
Salade bicolore  
Rôti de dinde  
Brocolis / champignons  
Semoule au lait

**Jeudi 27/11**  
Haricots verts / Dés d'emmental  
Filet de poisson du jour  
**Riz bio**  
Compote pommes fruits exotiques



**Vendredi 28/11**  
Duo de fleurettes / Croûtons  
Tarte aux fromages  
Salade verte  
Fruit

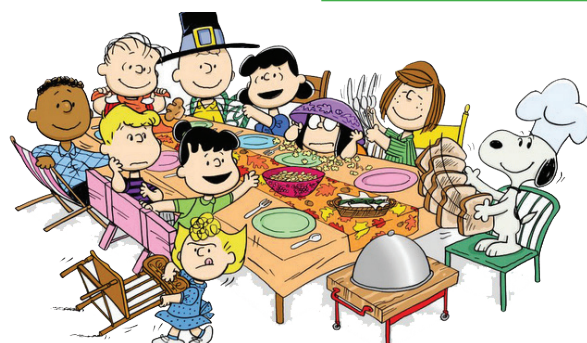


Présence de viande de porc



Menu végétarien

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



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

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.