

Les Menus

Mars 2026

Ville de Plomelin
Ker Plovelh

Lundi 02/03
Piémontaise au thon*
Sauté de veau marengo
Printanière de légumes
Fromage blanc

Mardi 03/03
Carottes râpées / ananas
Filet de poisson
Blé bio
Flan vanille

Mercredi 04/03
Potage potiron / râpé
Chili sin carne
Riz bio
Fruit

Jeudi 05/03
Céleri rémoulade / maïs
Filet de poulet
Brocolis / champignons
Muffins au chocolat maison

Vendredi 06/03
Haricots verts / dés d'emmental
Rôti de porc
Potatoes
Kiwi

Lundi 09/03
Feuilleté au fromage
Boules au bœuf
Poêlée campagnarde**
Fruit

Mardi 10/03
Potage de légumes
Omelette
Tortis semi complète bio
Tomme Noire des Pyrénées IGP / Fruit

Mercredi 11/03
Salade / cœur de palmier / Vache qui rit
Tajine d'agneau
Semoule bio
Liégeois vanille

Jeudi 12/03
Mâche / betteraves rouges
Filet de poisson
Pommes de terre
Yaourt bio à la fraise

Vendredi 13/03
Salade / pois chiches / camembert
Pizza aux fromages
Fruit

Lundi 16/03
Salade bicolore / croûtons
Meunière de poisson
Carottes aux épices
Yaourt sucré bio

Mardi 17/03
Duo de fleurettes / mozzarella
Langue de bœuf
sauce tomate
Boulgour bio
Fruit

Mercredi 18/03
Salade de pâtes
Rôti de dinde
Haricots beurre
Petits suisses aux fruits

Jeudi 19/03
Salade / chèvre
Macaronis semi complète bio
Sauce aux légumes du soleil
Fruit

Vendredi 20/03
Romanesco / verre de lait bio
Sauté de porc au paprika fumé et chorizo
Blé bio
Mousse au chocolat

Lundi 23/03
Salade / Dés de cantal AOP
Parmentier végétarien
Fruit

Mardi 24/03
Menu plaisir
Taboulé
Cordon Bleu
Petits pois / carottes
Tarte aux pommes

Mercredi 25/03
Fond d'artichaut / salade
Sauté de bœuf aux épices
Purée de pommes de terre
Fromage blanc aux fruits

Jeudi 26/03
Coleslaw
Emincé de volaille aux épices cajun
Duo de haricots
Crème anglaise / speculoos

Vendredi 27/03
Velouté de champignons
Blanquette de poisson
Riz bio
Fruit

Lundi 30/03
Salade / maïs
Tandoori de canard
Poêlée bretonne***
Fromage blanc

Mardi 31/03
Betteraves / pommes
Filet de poisson
Blé bio
Clafoutis abricot maison

Mercredi 01/04
Potage à la tomate / râpé
Dahl de lentilles corail
Riz basmati bio
Fruit

Jeudi 02/04
Chou-fleur / dés de mimolette
Chipolatas de porc
Purée
Fruit

Vendredi 03/04
Carottes râpées / ananas
Omelette
Coquillettes semi complètes bio
Yaourt

* **Piémontaise au thon** : dés de pommes de terre, maïs, tomate, thon et mayonnaise.

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

*** **Poêlée bretonne** : carottes, chou-fleur, haricots verts, brocolis, pommes de terre, oignons, lardons.

Présence de viande de porc

IGP : indication géographique protégée

AOP : appellation d'origine protégée

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.



Menu végétarien