



# Les Menus

## Avril 2026



**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

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

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

**Lundi 06/04**  
*Lundi de Pâques*

**Mardi 07/04**  
Salade / pois chiche / brie  
Chili sin carne  
**Riz bio**  
Purée de pommes et coulis de fruits

**Mercredi 08/04**  
Tarte aux fromages  
Steak haché  
Poêlée\*\*  
campagnarde  
Fruit

**Judi 09/04**  
Macédoine de légumes  
Filet de poisson  
Pommes de terre  
Fromage ail et fines herbes / fruit

**Vendredi 10/04**  
Salade / quinoa  
**gourmand bio**  
Sauté de veau à la moutarde  
Brocolis / champignons  
Yaourt sucré

### Vacances de Pâques

**Lundi 13/04**  
Céleri rémoulade / chèvre  
Couscous de légumes  
**Semoule bio**  
Oreillons d'abricots

**Mardi 14/04**  
Betteraves / pommes  
Sauté de bœuf aux épices  
**Tortis semi complètes bio**  
Petits suisses sucrés

**Mercredi 15/04**  
Carottes râpées vinaigrette  
Filet de poulet à la normande  
Petits pois / carottes  
Riz au lait

**Judi 16/04**  
Mâche / **camembert bio**  
Parmentier de poisson  
Compote

**Vendredi 17/04**  
Salade / lentilles / **verre de lait bio**  
Pizza aux fromages  
Fruit

**Lundi 20/04**  
Salade bicolore / croûtons  
Rôti de veau  
Duo de carottes  
Fromage blanc

**Mardi 21/04**  
Salade / duo de fleurettes  
Dos de poisson  
**Boulgour bio**  
Yaourt

**Mercredi 22/04**  
Mâche / Dés de cantal AOP  
Dahl de lentilles corail  
**Riz basmati bio**  
Fruit

**Judi 23/04**  
Taboulé  
Sauté de dinde label rouge IGP aux épices cajun  
Haricots beurre  
Far maison

**Vendredi 24/04**  
Romanesco / dés d'emmental  
Saucisse façon Toulouse  
Pommes noisette  
Fruit

**Lundi 27/04**  
Crêpe au fromage  
Sauté de bœuf  
Printanière de légumes\*\*\*  
Fruit

**Mardi 28/04**  
Haricots verts aux graines de sésame  
Omelette  
**Blé bio**  
Fruit

**Mercredi 29/04**  
Salade / fond d'artichaud / Vache qui rit  
Tajine d'agneau  
**Semoule bio**  
Flan saveur vanille

**Judi 30/04**  
Mâche / julienne de légumes  
Poisson  
Pommes de terre  
Yaourt sucré

**Vendredi 01/05**  
**FÊTE DU TRAVAIL**

### Menu végétarien

**Bleu blanc cœur** est une démarche agricole et alimentaire durable visant à améliorer la qualité nutritionnelle et environnementale de notre alimentation.

Présence de viande de porc

AOP : appellation d'origine protégée

IGP : indication géographique protégée

- \* **Poêlée bretonne** : carottes, chou-fleur, haricots verts, brocolis, pommes de terre, oignons, haricots.
- \*\* **Poêlée campagnarde** : haricots vert, haricots beurre, aubergines, oignons, carottes.
- \*\*\* **Printanière de légumes** : haricots verts, petits pois, pommes de terre, carottes, oignons, navet.

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.