

Les Menus

Juin 2026



<p>Lundi 01/06 Betteraves / camembert bio Chili sin carne Riz bio Fruit</p>	<p>Mardi 02/06 Salade verte / duo de fleurette Sauté de bœuf de Guengat Bio au chorizo Boulgour Bio Yaourt Bio</p>	<p>Mercredi 03/06 Céleri rémoulade Rôti de dinde Haricots beurre Semoule au lait</p>	<p>Jeudi 04/06 Tomate / mozzarella Filet de poisson du jour Blé bio Purée de pommes et fruits exotiques</p>	<p>Vendredi 05/06 Salade / lentilles Tarte aux fromages Fruit bio</p>
<p>Lundi 08/06 Carottes râpées / maïs Sauté de veau à la moutarde Poêlée * campagnarde Fromage blanc</p>	<p>Mardi 09/06 Salade verte / haricots verts Filet de poisson du jour Riz bio Petits suisses</p>	<p>Mercredi 10/06 Coleslaw Blésotto maison Sauce crémée Fruit</p>	<p>Jeudi 11/06 Taboulé maison Sauté de dinde aux épices cajun Petits pois / carottes Tarte aux pommes</p>	<p>Vendredi 12/06 Chou-fleur bio / dés de mimolette Rôti de porc Flageolets Fruit bio</p>
<p>Lundi 15/06 Feuilleté au fromage Steak haché Printanière de légumes Fruit</p>	<p>Mardi 16/06 Romanesco / Dés de cantal AOP Omelette Coquillettes semi complète bio Fruit</p>	<p>Mercredi 17/06 Mâche / cœur de palmier / verre de lait bio Tajine d'agneau Semoule bio Crème dessert caramel</p>	<p>Jeudi 18/06 Salade verte / julienne de légumes Filet de poisson du jour Pommes de terre Yaourt</p>	<p>Vendredi 19/06 Concombre / dés de fromage de brebis Pizza aux fromages Salade verte Compote</p>
<p>Lundi 22/06 Salade / pois chiche Meunière de poisson Carottes aux épices Fromage blanc bio</p>	<p>Mardi 23/06 Betteraves / pommes Langue de bœuf sauce tomate Boulgour bio Yaourt à la fraise bio</p>	<p>Mercredi 24/06 Salade de pâtes crudités Escalopes de volaille Courgettes bio Timbale vanille / chocolat</p>	<p>Jeudi 25/06 Salade verte / toast de chèvre bio chaud Dahl de lentilles corail maison Riz basmati bio Fruit</p>	<p>Vendredi 26/06 Duo de fleurettes / Dés d'emmental Sauté de porc au paprika fumé Blé bio Liégeois</p>
<p>Lundi 29/06 Salade grecque Macaronis semi complète bio Sauce aux légumes du soleil maison Fruit bio</p>	<p>Mardi 30/07 Menu plaisir Salade/ tomate / cheddar Burger Chips Glace</p>	<p>Mercredi 01/07 Pique-nique Rosette / jambon Salade piémontaise * Tomates cerise / batonnets de carottes Chips Fromage et fruit</p>	<p>Jeudi 02/07 Melon Emincé de dinde au curry Haricots beurre Crème anglaise / speculoos</p>	<p>Vendredi 03/07 Pique-nique Taboulé maison Sandwich jambon / beurre Chips Fromage portion / Fruit</p>

Menu végétarien

Présence de viande de porc AOP : Appellation d'origine protégée.

* Poêlée campagnarde : haricots vert, haricots beurre, aubergines, oignons, carottes.
** Salade piémontaise : pommes de terre, tomates, œufs durs, cornichons, dés de jambon, mayonnaise.



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.