

Les Menus

Septembre 2026



Lundi 31/08

Le restaurant est
FERMÉ

Mardi 01/09

Salade / haricots
verts vinaigrette
Sauté de bœuf au
chorizo
Boulgour bio
Yaourt bio sucré

Mercredi 02/09

Concombre
vinaigrette
Rôti de dinde
Duo de carottes
Semoule au lait

Jeudi 03/09

Melon / **verre de lait**
bio
Filet du poisson du
jour
Blé bio
Compote de pommes
bio

Vendredi 04/09

Carottes râpées /
fromage de chèvre
bio
Dahl de lentilles
corail bio
Riz basmati bio
Fruit

Lundi 07/09

Piémontaise maison
Sauté de veau
marengo
Printanière de
légumes**
Petits suisses

Mardi 08/09

Betteraves / pommes
Filet de poisson du
jour
Riz bio
Fromage blanc bio à la
confiture d'abricot

Mercredi 09/09

Salade / dés de
cantal AOP
Blésotto maison
Sauce crémée
maison
Fruit

Jeudi 10/09

Taboulé maison
Escalope de volaille
Poêlée campagnarde
Gâteau au yaourt
maison

Vendredi 11/09

Julienne de légumes /
camembert bio
Rôti de porc
Flageolets
Fruit

Lundi 14/09

Maïs / dés
d'emmental
Boules au bœuf
Duo de haricots
Fruit

Mardi 15/09

Salade grecque
Omelette / sauce aux
légumes du soleil
maison
Coquillettes bio semi
complètes
Purée de pommes
et coulis de fruits
exotiques

Mercredi 16/09

Mâche / cœur de
palmier / **verre de**
lait bio
Tajine d'agneau
Semoule bio
Crème au caramel

Jeudi 17/09

Chou-fleur / tomate
Filet du poisson du
jour
Pommes de terre
vapeur
Yaourt aux fruit
mixés

Vendredi 18/09

Salade verte /
lentilles vinaigrette
Meunière de
poisson
Carottes aux
épices
Fromage blanc
sucré

Lundi 18/09

Salade bicolore
Pizzas aux fromages
Salade verte
vinaigrette
Compote

Mardi 22/09

Romanesco / **fromage**
de chèvre bio
Langue de bœuf sauce
tomatée
Blé bio
Fruit

Mercredi 23/09

Salade de boulgour
bio maison
Sauté de canard
aux olives
Jardinière de
légumes
Petits suisses aux
fruits

Jeudi 24/09

Céleri rémoulade /
dés de mimolette
Chili sin carne
Riz bio
Cocktail de fruit

Vendredi 25/09

Haricots verts
vinaigrette / dés de
cantal AOP
Sauté de porc au
paprika fumé
Pommes noisette
Liégeois chocolat

Lundi 28/09

Batavia / pois chiche /
Camembert bio
Gnocchis
Sauce aux légumes
du soleil maison
Fruit

Mardi 29/09

Menu plaisir
Burger
Salade / tomate
cheddar
Chips
Glacé

Mercredi 30/09

Carottes râpées
ananas
Sauté de bœuf aux
champignons
Tortis semi
complètes bio
Yaourt

Jeudi 01/10

Tomate vinaigrette
Rôti de dinde
Haricots beurre
Crème anglaise /
speculoos

Vendredi 02/10

Duo de fleurettes /
mozzarella
Filet de poisson du
jour
Riz bio
Dégustation de
pommes

AOP : appellation d'origine protégée

Présence de viande de porc.

Menu végétarien

* **Salade piémontaise maison** : pommes de terre, tomates, œufs durs, cornichons, mayonnaise.

** **Printanière de légumes** : haricots verts, petits pois, carottes, oignons, navet.

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

**** **Salade de boulgour bio maison** : boulgour bio, carottes et courgettes râpées, vinaigrette

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.