








Menus du restaurant scolaire, du 2 mars au 10 avril

LUNDI 2 MARS	MARDI 3 MARS	JEUDI 5 MARS	VENDREDI 6 MARS
 chou blanc et pommes spaghettis bolo végétarienne emmental râpé yaourt nature sucré	salade de riz sauté de veau carottes vichy fromage et fruit	carottes rapées poulet forestier riz éclair au chocolat	potage st germain lieu meunière citron brunoise de légumes fromage et fruit
LUNDI 9 MARS	MARDI 10 MARS repas chinois	JEUDI 12 MARS	VENDREDI 13 MARS
piémontaise bœuf provençale haricots verts fromage et fruit	nem salade sauté de porc au caramel riz  salade de fruits frais	 betterave rouge pizza aux fromages salade verte panna cotta coulis	pamplemousse lieu sauce florentine pommes de terre yaourt de brebis nature sucré
LUNDI 16 MARS	MARDI 17 MARS	JEUDI 19 MARS	VENDREDI 20 MARS
taboulé sauté de dinde aux champignons petits pois carottes yaourt aromatisé vanille	feuilleté fromage, salade sauté d'agneau miel citron haricots blancs fruit	galette aux fromages  salade verte crêpe chocolat	soupe de légumes cassolette de la mer boulgour fromage et fruit
LUNDI 23 MARS	MARDI 24 MARS	JEUDI 26 MARS	VENDREDI 27 MARS
toast, brie, rhubarbe, salade  lentilles aux légumes fromage blanc et spéculos	chou rouge saucisse frites pommes au four	couscous agneau et merguez semoule et légumes fromage et fruit	salade de chou fleur lieu noir sauce agrumes céréales gourmandes bio fromage et fruit
LUNDI 30 MARS	MARDI 31 MARS	JEUDI 2 AVRIL	VENDREDI 3 AVRIL
pâtes au saumon roti de dinde légumes de saison yaourt nature sucré	betterave rouge et pommes hachis parmentier salade verte glace	 hamburger végétarien salade verte mousse chocolat maison	salade aux fromages lieu sauce champignons gratin de pommes de terre fruit
LUNDI 6 AVRIL	MARDI 7 AVRIL	JEUDI 9 AVRIL	VENDREDI 10 AVRIL
FÉRIÉ	 chili sans viande riz fromage et fruit	chou blanc fromage kig a farz paleron bœuf légumes et pommes de terre tarte aux pommes	salade mexicaine moules /frites yaourt aromatisé au citron

∅ Le menu est fourni à titre indicatif. Le service peut être amené à le modifier en fonction des contraintes de livraisons.

*La liste des allergènes est disponible auprès du responsable de la cuisine (M. DESBOIS)

Toutes nos viandes nobles (bœuf et veau) sont d'origines françaises et locales

L'essentiel de nos plats sont faits maison avec des fruits et légumes bruts, du lait bio, etc...

Pour tout renseignement: cuisine@ploulec'h.fr

