

menus restaurant scolaire de ploulec'h janvier fevrier 2026

lundi 5 janvier	mardi 6 janvier	jeudi 8 janvier	vendredi 9 janvier
salade de riz sauté de dinde au cidre petits pois carottes yaourt nature sucré	crumble de légumes salade verte fromage fruit	carottes rapées curry d'agneau semoule de couscous fromage fruit	soupe tomate vermicelle lieu noir meunière purée de butternut galette des rois
lundi 12 janvier	mardi 13 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier
salade strasbourgeoise roti de porc lentilles carottes fromage et fruit	sauté de bœuf flamand frites fromage blanc coulis de fruit	rougaille végétarienne riz crumble pomme fruit rouge	soupe de légumes lasagnes saumon épinards salade verte fromage fruit
lundi 19 janvier	mardi 20 janvier	jeudi 22 janvier	vendredi 23 janvier
taboulé poulet rôti jardinière de légumes yaourt aromatisé fraise	soupe de légumes blanquette de veau riz fromage fruit	pizza aux fromages salade verte chou chantilly	florentine salade verte lieu noir sauce agrumes carottes semoule au lait
lundi 26 janvier	mardi 27 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier
carottes rapées aux raisins spaghettis aux légumes emmental rapé yaourt nature sucré	salade piémontaise tajine d'agneau haricots blanc fromage fruit	croziflette salade verte mousse au chocolat	betterave rouge et pommes hachis de poisson salade verte fromage et fruit
lundi 2 fevrier	mardi 3 fevrier	jeudi 5 fevrier	vendredi 6 fevrier
soupe de légumes lentilles au légumes tandori riz au lait	macedoine 1/2 œuf dur escalope de poulet basquaise riz entremet vanille caramel	bœuf bourguignon pâtes gâteau aux pommes	rillettes et cornichons lieu noir sauce tomate julienne de légumes fromage fruit
lundi 9 fevrier	mardi 10 fevrier	jeudi 12 fevrier	vendredi 13 fevrier
toast à la sardine salade sauté de veau marengo légumes de saison fromage blanc sucré	couscous poulet merguez fromage compote maison et biscuit	quiche aux fromages salade verte salade de fruits frais et biscuit	soupe à l'oignon emmental rapé croutons fish and chips sauce bernaïse fruit

Ø 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 fait maison avec des fruits et légumes brut, du lait bio etc,

pour tout renseignements: cuisine@ploulec'h,fr