

**RESTAURANT SCOLAIRE DE PLOMEUR**

**MENUS DU 28 janvier au 15 mars 2019**



	<b>Lundi 28</b>	<b>Mardi 29</b>	<b>Jeudi 30</b>	<b>Vendredi 1er</b>
<b>Semaine du 28 janvier au 1er février 2019</b>	Mouliné de légumes/ emmental râpé	Concombre au fromage blanc	Potage panais/ carottes	Endives, tomates, Cantal
	Rôti de porc aux oignons de Roscoff	Escalope de poulet	Chalut du jour	Joue de bœuf
	Sauce madère	Tajine de légumes/ riz	Boulgour	Haricots verts persillés
	Tagliatelles bio		Reblochon	
	Fruit de saison	Entremet chocolat bio	Fruit de saison	Tarte aux pommes
	<b>Lundi 4</b>	<b>Mardi 5</b>	<b>Jeudi 7</b>	<b>Vendredi 8</b>
<b>Semaine du 4 au 8 février 2019</b>	Potage potimarron	Taboulé maison	Potage courge butternut	Céleri aux pommes
	Quiche lorraine	Blanquette de veau à l'ancienne	Spaghettis à la bolognaise	Chalut du jour
	Salade verte	Haricots beurre	Salade verte	Courgettes vapeur
	Brie		Emmental râpé	
	Fruit de saison	Fromage blanc	Compote de pomme/ abricot	Gâteau basque
	<b>Lundi 25</b>	<b>Mardi 26</b>	<b>Jeudi 28</b>	<b>Vendredi 1er</b>
<b>Semaine du 25 février au 1er mars 2019</b>	Potage pommes de terre/ carottes	Carottes râpées	Potage dubarry	Feuilleté au fromage
	Cœur de rumsteak	Cordon bleu	Chalut du jour	Sauté de dinde à l'ananas
	Semoule de couscous parfumée aux épices	Ratatouille/ fusillis	Riz	Garniture de légumes
	Camembert		Saint Paulin	
	Fruit de saison	Crème brûlée	Fruit de saison	Petit suisse aux fruits
	<b>Lundi 4</b>	<b>Mardi 5</b>	<b>Jeudi 7</b>	<b>Vendredi 8</b>
<b>Semaine du 4 au 8 mars 2019</b>	Potage potimarron	Betteraves rouges et oeuf dur	Potage de légumes	Tomate vinaigrette et emmental
	Hachis parmentier	Émincé de poulet au colombo	Escalope de porc	Chalut du jour
	Salade verte	Petits pois/ carottes	Riz cantonais	Gratin de chou-fleur
	Saint-Nectaire	Coulommiers		
	Oreillon de pêche au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt aux fruits
	<b>Lundi 11</b>	<b>Mardi 12</b>	<b>Jeudi 14</b>	<b>Vendredi 15</b>
<b>Semaine du 11 au 15 mars 2019</b>	Potage chou-fleur/ pommes de terre	Courgettes râpées/ Cantal	Mouliné de légumes	Pomelos
	Poulet rôti	Emincé de hampe de bœuf	Chalut du jour	Chipolatas de Pouldreuzic
	Lentilles vertes	Chou romanesco	Pommes de terre vapeur	Broccolis
	Tomme catalane		Mimolette	
	Fruit de saison	Donuts au chocolat	Fruit de saison	Gâteau de semoule

produits originaires de Bretagne

filière qualité :



*Bon appétit !*

**Quelques informations sur les menus :** les repas des enfants sont préparés le matin par les cuisiniers qui utilisent principalement des produits frais

(légumes, viandes, fruits, poissons ). Les fromages sont majoritairement servis à la coupe.