

RESTAURANT SCOLAIRE DE PLOMEUR

MENUS du 6 mai au 7 juin 2019



	Lundi 6	Mardi 7	Jeudi 9	Vendredi 10
Semaine du 6 au 10 mai 2019	Melon charentais	Tomate vinaigrette	Salade Marco Polo	Concombre au fromage blanc
	Émincé de bœuf	Jambon à l'os	Escalope de poulet	Chalut du jour
	Ratatouille	Semoule couscous	Purée carottes / céleri	Pommes de terre vapeur
	Emmental		Petit suisse nature	Saint-Paulin
	Tarte aux fraises	Yaourt nature bio	Fruit de saison	Compote de pommes
	Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
Semaine du 13 au 17 mai 2019	Salade verte - pommes de terre - mimolette	Avocat - thon	Pamplemousse	Betteraves rouges
	Boulettes de bœuf	Sot l'y laisse de dinde	Chalut du jour	Sauté de porc aux épices
	Tajine de légumes	Pommes et courgettes	Beignet de légumes	Blé
		Cantal râpé		Camembert
	Banane	Flan chocolat	Fromage blanc bio au coulis de fruits rouges	Fruit de saison
	Lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi 24
Semaine du 20 au 24 mai 2019	Taboulé à l'oriental	Radis vinaigrette		Salade d'endives aux 2 fromages
	Paupiette de veau	Haut de cuisse de poulet	Hampe de bœuf	Chalut du jour
	Petits pois - carottes	Quinoa aux épices	Chou-fleur - riz	Pommes de terre sautées de Plomeur
	Petit suisse aux fruits	Saint-Nectaire	Flan vanille	
	Fruit de saison	Poire au sirop	Fruit de saison	Crème dessert chocolat
	Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30	Vendredi 31
Semaine du 27 au 31 mai 2019	Carottes et courgettes râpées	Céleri aux pommes et Comté	Quiche lorraine	Salade Haricots verts - tomates
	Pizza au chorizo	Sauté de veau	Chalut du jour	Paleron braisé
	Salade verte	Tagliatelle	Garniture de légumes	Semoule couscous
				Coulommiers
	Yaourt au sucre de canne	Compote de pomme / abricot	Fruit de saison	Fruit de saison

	Lundi 3	Mardi 4	Jeudi 6	Vendredi 7
Semaine du 3 au 7 juin 2019	Salade de blé - tomates - thon	Melon jaune	Concombre et Cantal	Tomates et maïs
	Brochette de dinde à l'oriental	Palet de porc de Pouldreuzic	Chalut du jour	Sauté de canard
	Gratin de courgettes	Lentilles corail	Carottes Vichy et riz	Pommes de terre vapeur
	Kiri			Brie
	Fruit de saison	Fromage blanc	Fruit de saison	Mousse chocolat

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.