

RESTAURANT SCOLAIRE DE PLOMEUR

MENUS du 2 septembre au 4 octobre 2019



	Lundi 2	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6
Semaine du 2 au 6 septembre 2019	Melon charentais	Tomate vinaigrette	Salade marco polo	Concombre au fromage blanc
	Emincé de bœuf	Jambon à l'os - sauce madère	Escalope de poulet	Chalut du jour - sauce hollandaise
	Haricots verts persillés	Semoule de couscous bio	Purée de patate douce	Riz bio
	Emmental		Petit suisse nature	Saint-Paulin
	Tarte aux pommes	Yaourt fraise bio	Fruit de saison	Poire au sirop
	Lundi 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Semaine du 9 au 13 septembre 2019	Salade verte - asperges et tomates	Avocat - thon - sauce cocktail	Pomelos	Betteraves rouges
	Boule de bœuf	Sot l'y laisse de dinde	Chalut du jour	Sauté de porc au colombo
	Ratatouille	Pennes et courgettes	Pommes de terre salardaise	Blé
		Emmental râpé		Coulommiers
	Fruit de saison	Flan chocolat	Fromage blanc bio et son coulis de fruits rouges	Fruit de saison
	Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Semaine du 16 au 20 septembre 2019	Taboulé à l'oriental	Radis vinaigrette		Salade verte, pommes de terre et 2 fromages
	Rôti de veau	Émincé de volaille aux champignons	Cœur de rumsteak	Chalut du jour
	Petits pois - carottes	Quinoa aux épices	Chou-fleur et riz	Riz
	Petit suisse	Saint-Nectaire	Entremet vanille	
	Fruit de saison	Cocktail de fruits	Fruit de saison	Crème dessert praliné
	Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
Semaine du 23 au 27 septembre 2019	Carottes râpées	Céleri aux pommes	Quiche lorraine	Macédoine de légumes
	Pizza reine	Paupiette de veau	Chalut du jour	Hampe de bœuf
	Salade verte	Farfalles	Haricots verts et brocolis	Frites
				Brie
	Yaourt au sucre de canne	Compote pomme - pêche	Fruit de saison	Fruit de saison

	Lundi 30	Mardi 1er	Jeudi 3	Vendredi 4
Semaine du 30 septembre au 4 octobre 2019	Salade composée (riz-tomates-thon)	Pastèque	Tomate et dés d'emmental	Concombre et maïs
	Omelette aux fines herbes	Rôti de porc à la moutarde	Chalut du jour	Hachis parmentier
	Cougettes vapeur	Lentilles vertes bio	Epinard à la crème et pommes de terre	Salade verte
	Vache qui rit			Camembert
	Fruit de saison	Fromage blanc	Fruit de saison	Bavarois à la fraise

filière qualité :

produits originaires de Bretagne



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.

Bon appétit !