

# RESTAURANT SCOLAIRE DE PLOMEUR

## MENUS du 27 janvier au 13 mars 2020



	Lundi 27 janvier	Mardi 28	Jeudi 30	Vendredi 31
<b>Semaine du 27 au 31 janvier 2020</b>	Potage de légumes maison	Céleri aux agrumes	Potage de légumes	Betteraves rouges vinaigrette
	Sauté de porc	Aiguillettes de poulet	Bolognaise végétale	Bœuf bourguignon
	Torti bio	Tajine de légumes / riz	Pennes tricolores bio	Haricots verts
	Emmental râpé			
	Fruit de saison	Entremet chocolat bio	Fruit de saison	Brownies chocolat
	Lundi 3 février	Mardi 4	Jeudi 6	Vendredi 7
<b>Semaine du 3 au 7 février 2020</b>	Potage de légumes	Taboulé maison	Potage potimarron	Carottes râpées au jus de citron
	Hachis parmentier maison	Poulet rôti de Bretagne	Veggie méditerranéen bio	Chalut du jour
	Salade verte	Haricots beurre		Riz
	Coulommiers		Reblochon	
	Fruit de saison	Fromage blanc bio	Poire au sirop	Crêpe de froment et compote de pomme
	Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
<b>Semaine du 10 au 14 février 2020</b>	Potage de légumes	Salade verte et maïs	Potage de légumes	Salade Marco Polo
	Chipolatas de Pouldreuzic	Blanquette de veau à l'ancienne	Omelette aux fines herbes	Sauté de dinde à l'indienne
	Haricots blancs à la tomate	Fusillis et courgettes	Semoule couscous aux épices	Cougettes vapeur
	Brie		Feuille de chêne	
		Entremet citron	Fruit de saison	Mousse chocolat blanc

	<b>Lundi 2 mars</b>	<b>Mardi 3</b>	<b>Jeudi 5</b>	<b>Vendredi 6</b>
<b>Semaine du 2 au 6 mars 2020</b>	Potage Dubarry	Œufs durs vinaigrette	Potage de légumes	Céleri rémoulade
	Quiche lorraine	Sauté de dinde à l'ananas	Lasagne végétarienne	Chalut du jour
	Salade verte	Brocoli et riz		Pommes de terre
	Saint-Nectaire	Brie	Comté	
	Compote de pommes	Fruit de saison	Salade de fruits maison	Yaourt aux fruits
	<b>Lundi 9</b>	<b>Mardi 10</b>	<b>Jeudi 12</b>	<b>Vendredi 13</b>
<b>Semaine du 9 au 13 mars 2020</b>	Potage de légumes	Concombre à la crème	Soupe tomates vermicelles	Carottes râpées
	Aiguillette de poulet	Hampe de bœuf	Pizza végétarienne	Rôti de porc
	Penne bio	Haricots beurre	Salade verte	Jardinière de légumes
	Mimolette			
	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Riz au lait maison	Gâteau basque

**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.

