

RESTAURANT SCOLAIRE MUNICIPAL DE PLOMEUR
Menus du 1er septembre 2020 au 02 octobre 2020

	Lundi	Mardi 1er septembre 2020	Jeudi 3 septembre	Vendredi 4 septembre
Semaine du 1er au 4 septembre 2020	<i>Bonne rentrée et bon appétit !</i>	Carottes rapées	Melon jaune	Piémontaise
		Sauté de bœuf	Rôti de porc	Chalut du jour
		Spaghettis BIO	Chou fleur	Pommes de terre vapeur
		Comté		Saint Nectaire
		Entremet vanille BIO	Fruit de saison	Compote de pommes / pêches
	Lundi 7 septembre	Mardi 8 septembre	Jeudi 10 septembre	Vendredi 11
Semaine du 7 au 11 septembre 2020	Salade, riz, tomate, Emmental	Céleri rapé aux pommes	Concombre à la crème et menthe	Salade verte et maïs
	Steak haché frais de bœuf	Aiguillette de poulet	Chalut du jour	Sauté de porc
	Haricots verts	Riz BIO	Carottes Vichy	Fusillis BIO
		Mimolette		Brie
	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Glace
	Lundi 14 septembre	Mardi 15 septembre	Jeudi 17 septembre	Vendredi 18 septembre
Semaine du 14 au 18 septembre 2020	Taboulé à l'orientale	Pastèque	Salade d'endives	Tomates vinaigrette
	Cœur de rumsteak	Filet de dinde	Emincé de porc	Chalut du jour
	Poêlée bretonne	Pommes de terre sautées	Haricots beurre	Courgette
	Petit suisse	Edam		
	Fruit de saison	Cocktail de fruits	Yaourt aux fruits	Gâteau basque
	Lundi 21 septembre	Mardi 22 septembre	Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
Semaine du 21 au 25 septembre 2020	Pizza	Salade verte et asperges	Betteraves rouges vinaigrette	Pomelos
	Omelette au fromage	Blanquette de veau	Chalut du jour	Poulet rôti
	Brocolis	Farfalles	Epinards à la crème	Frites
		Emmental rapé		Coulommiers
	Ananas frais	Fromage blanc et coulis de fraise	Fruit de saison	Poire au sirop
	Lundi 28 septembre	Mardi 29 septembre	Jeudi 1er octobre	Vendredi 2 octobre
Semaine du 28 septembre au 02 octobre 2020	Carottes rapées au jus d'orange	Salade verte et sardines	Courgettes rapées et dés de Gouda	Salade marco polo
	Jambon à l'os	Spaghettis à la carbonara	Emincé de dinde	Chalut du jour
	Semoule de couscous et ratatouille	Emmental rapé	Pommes de terre saladaise	Riz pilaf
	Fruit de saison	Riz au lait	Fruit de saison	Barre glacée

Informations sur les menus : les repas des enfants sont préparés le matin par le personnel de cuisine qui utilisent principalement des produits frais. Les fromagers sont majoritairement servis à la coupe.