



MENUS RESTAURATION SCOLAIRE DE PLOURHAN DU 04 NOVEMBRE AU 22 DÉCEMBRE 2024

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u>VENDREDI</u>
<u>SEMAINE DU 04 NOVEMBRE AU 10 NOVEMBRE 2024</u>	Betteraves aux pommes Gratin de coquillettes aux légumes et emmental Fruit	Carottes râpées Sauté de porc au bleu Haricots beurre Semoule au lait	Velouté de potimarron Emincé de dinde Boulgour Yaourt	Chou émincé au comté Poisson frais grillé Pommes de terre au four Fruit
<u>SEMAINE DU 11 NOVEMBRE 2024 AU 17 NOVEMBRE 2024</u>	<u>FÉRIÉ</u>	Concombres au fromage frais Jambon à l'échalote Lentilles vertes Crème dessert	Pomelos Poisson frais au beurre citronné Quinoa Entremet vanille	Velouté de carottes et oignons Pizza aux légumes et fromage Salade verte Fruit
<u>SEMAINE DU 18 NOVEMBRE 2024 AU 24 NOVEMBRE 2024</u>	Céleri sauce tartare Poulet à la crème Pommes frites Camembert Fruit	Salade d'automne Curry de légumes et pois chiche Semoule Entremet au chocolat	Velouté de châtaignes Blanquette de veau Petits pois Fromage blanc	Terrine de campagne Cassolette de poisson frais aux algues Tortis Fruit

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u>VENDREDI</u>
<u>SEMAINE DU 25 NOVEMBRE AU 01^{ER} DÉCEMBRE 2024</u>	Betteraves au cantal Rôti de porc Compote de pommes Fruit	Endives aux croutons et fromage Hachi parmentier Salade de fruits frais	Carottes râpées aux raisins Tarte butternut et comté Salade verte Fruit	Velouté au chou-fleur Poisson frais à l'oseille Riz pilaf Yaourt
<u>SEMAINE DU 02 DÉCEMBRE AU 08 DÉCEMBRE 2024</u>	Chou rémoulade Sauté de bœuf à la tomate Flageolets Entremet à la framboise	Taboulé Escalope de dinde Haricots verts Vache qui rit Fruit	Pomelos Brandade de poisson frais aux légumes Crème dessert	Velouté aux lentilles corail Galette de blé noir garnie Salade verte Crêpe au miel
<u>SEMAINE DU 09 DÉCEMBRE AU 15 DÉCEMBRE 2024</u>	Salade de pommes de terre Tarte à l'oignon Mâche Riz au lait	Concombres et maïs Spaghettis à la bolognaise Mozzarella Fruit	Velouté de poireaux Sauté de porc à la moutarde Pommes de terre vapeur Fromage blanc	Saucisson Poisson frais à la crème de courge Trio de céréales Salade de fruits frais
<u>SEMAINE DU 16 DÉCEMBRE 2024 AU 22 DÉCEMBRE 2024</u>	Betteraves aux pommes Sauté de veau Petits pois Entremet vanille	Céleri et carottes râpées Coquillettes Brunoise de légumes Emmental râpé Fruit	Velouté de potimarron Poisson frais au beurre blanc Riz et romanesco Camembert Fruit	Jus de pommes Tartine festive Emincé de dinde à la crème de marrons Pommes de terre au four Dessert glacé

LES VIANDES SERVIES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE

Légumes de saison (Bio ) : FERME DU ROHA À PLOURHAN

Pommes de terre, courges et choux (Bio ) : FERME FLEURY À PLOURHAN

Pommes et poires : VERGER SAINT MAURICE À PLOURHAN

Viande (bœuf, veau, porc et charcuterie) : BOUCHERIE DOYET À PLOURHAN

Crêpes et galettes : GWEN CREPES À PLOURHAN

Pain : ATELIER DES DELICES À PLOURHAN

Poissons frais : LOUIS ET GEORGES MARÉE À SAINT-QUAY-PORTRIEUX

Fruits et légumes et fruits de saison : BOURGUIGNON À TRÉMUSON

Yaourt et crème dessert (Bio ) : FERME TYLIPOUS À MOUSTERU

Sorbets et glaces artisanales au lait (Bio ) : JAMPI À BOHARS

Produits laitiers bretons, œufs (Bio ) et fromages labellisés : SOVÉFRAIS À PLOUDANIEL