

MENUS RESTAURATION SCOLAIRE DE PLOURHAN DU 27 AVRIL AU 03 JUILLET 2026


	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u>VENDREDI</u>
<u>SEMAINE DU 27 Avril</u> <u>AU 03 MAI</u>	Betteraves aux pommes Lentilles à la tomate Mélange de céréales Emmental Fruit	Concombres au fromage frais Sauté de porc Haricots Beurre Semoule au lait	Velouté aux lentilles corail Poisson frais Crème de courge Pommes de terre Fruit	Férié
<u>SEMAINE DU 04 AU 10</u> <u>MAI</u>	Salade de blé Gratin de crozets aux légumes et fromage Fruit	Carottes râpées Spaghettis à la bolognaise Parmesan Yaourt	Pomelos Sauté de veau Petits pois Tomme Fruit	Férié
<u>SEMAINE DU 11 AU 17</u> <u>MAI</u>	Concombres Emincé de dinde aux champignons Flageolets Crème dessert	Salade de pommes de terre Tarte butternut et chèvre Salade verte Fruit	Férié	Fermé

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
<u>SEMAINE DU 18 AU 24</u> <u>MAI</u>	Betteraves Rizotto de volaille au chorizo Entremet	Céleri rémoulade Parmentier végétarien Cantal Fruit	Salade aux croutons Sauté de bœuf Boulgour Fromage blanc	Saucisson à l'ail Poisson frais sauce moutarde Duo de carottes Brie Fruit
<u>SEMAINE DU 25 AU 31</u> <u>MAI</u>	Férial	Houmous Omelette Pommes frites Yaourt	Feuilleté à la tomme Timbale de poisson frais aux légumes Fruit	Carottes râpées Galette de blé noir garnie Salade verte Crêpe au sucre
<u>SEMAINE DU 01 AU 07</u> <u>JUIN</u>	Taboulé Rôti de porc Compote de pommes Camembert Fruit	Œuf mayonnaise Chili de légumes Mélange de céréales Riz au lait	Pastèque Emincé de dinde Pommes de terre nouvelles Vache qui rit Fruit	Terrine de campagne Poisson frais grillé au pesto Tomate grillée Crème dessert

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
<u>SEMAINE DU 08 AU 14</u> <u>JUIN</u>	Melon Sauté de veau au citron Fusillis Comté Fruit	Rillettes de thon Escalope de poulet au bleu Purée de légumes Semoule au lait	Salade de blé Tarte aux tomates et fromages Salade verte Fruit	Concombres Saucisse aux lentilles Entremet au chocolat
<u>SEMAINE DU 15 AU 21</u> <u>JUIN</u>	Taboulé Sauté de dinde Haricots verts Emmental Fruit	Melon Dahl de lentilles corail Riz Tartelette aux fruits	Pastèque Gratin de légumes au bœuf et blé Mozzarella Fruit	Rosette Poisson frais au beurre blanc Quinoa Yaourt
<u>SEMAINE DU 22 AU 28</u> <u>JUIN</u>	Concombres Sauté de porc Pommes de terre nouvelles Fromage blanc	Salade de pâtes Quiche aux légumes et tomme Salade verte Fruit	Melon Poisson frais grillé Poêlée de légumes Crème dessert	Salade de tomates au basilic Galette de blé noir garnie Salade verte Crêpe au caramel

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u>VENDREDI</u>
<u>SEMAINE DU 29 JUI</u> <u>AU 05 JUILLET</u>	Pastèque Poulet rôti Pommes frites Glace	Cake au fromage Céréales gourmandes Ratatouille Fruit	Melon Saucisse grillée Lingots à la tomate Camembert Entremet	Jus de fruit Salades composées Charcuterie Chips Fruit

LES VIANDES SERVIES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE

Légumes de saison (Bio ) : FERME DU BUZUK - LANTIC

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

Pommes et poires : VERGER SAINT MAURICE - PLOURHAN

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

Crêpes et galettes : GWEN CREPES - PLOURHAN

Pain : ATELIER DES DELICES - PLOURHAN

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

Fruits et légumes et fruits de saison : BOURGUIGNON - TRÉMUSON

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

Produits laitiers et fromages labellisés : SOBREIZH - KERVIGNAC

Les volailles labellisées : VOLFRANCE - PLOUËR SUR RANCE