

Menu restaurant scolaire Ploubezre du 24 novembre 2025 au 27 février 2026			
lundi 24 novembre	mardi 25 novembre	jeudi 27 novembre	vendredi 28 novembre
mini pizza (ft,fr) salade verte© saute de bœuf mexicain(vpo) <i>carottes vichy(lc)</i> yaourt vanille(pl)	<i>betterave rouge /pommes(lc,c)</i> sauté de volaille au curry (vpo) riz(ft) entremet chocolat,(pl)	<i>soupe de legumes(lc,ft)</i> quiche aux fromage(ft,fr) salade verte © fruits ©	pate de campagne(vpo) brandade de poisson <i>pommes de terre (ft)</i> compote (lc) biscuit sec
lundi 1 décembre	mardi 2 décembre	jeudi 4 décembre	vendredi 5 decembre
salade de riz, surimi (ft,vpo) paupiette de dinde forestiere(vpo) petits pois <i>carottes</i> (lc) fromage blanc sucre (pl)	choux rouge au thon© couscous poulet/merguez (vpo) <i>semoule(ft) legumes (lc)</i> camembert (fr) fruit(c)	carottes rapees aux raisins © filet de lieu noir meuniere/citron(vpo) <i>poelee de legumes (lc)</i> eclair au chocolat (ft,pl)	soupe de legumes(lc,ft) <i>paella vegetarienne (lc)</i> riz(ft) st nectaire(fr) fruit©
lundi 8 decembre	mardi 9 decembre	jeudi 11 decembre	vendredi 12 decembre
salade d'haricots vert (lc,c,vpo) curry d'agneau (vpo) cereales gourmandes (ft) emmental (fr) fruit©	salade de perles(ft,c,vpo) roti de porc (vpo) haricots vert(lc) yaourt aromatisé abricot(pl)	<i>soupe de legumes(lc,ft)</i> boulette vegetales(lc) pates (ft) brie(fr) fruit©	salade verte au fromages(c,vpo,fr) filet de lieu sce champignons(vpo) <i>julienne de légumes (lc)</i> riz au lait(pl,ft)
lundi 15 decembre	mardi 16 decembre	jeudi 18 decembre	vendredi 19 decembre
salade de riz (ft,c,vpo) saute de veau marengo(vpo) <i>jardiniere de legumes(lc)</i> st paulin (fr) fruit©	toast chaud aux fromage (fr) aiguillettes de poulet champignons (vpo) frites (ft) mousse speculoos (pl) clementine ©	friand fromage (ft,fr) salade verte © spaghetti aux legumes (ft,vpo,fr) emmental rape(fr) compote (lc) biscuit sec	<i>soupe de legumes(lc,ft)</i> poisson parmentier (ft,vpo) <i>salade verte ©</i> <i>fruits (lc)</i>
lundi 5 janvier	mardi 6 janvier	jeudi 8 janvier	vendredi 9 janvier
salade piemontaise (ft,c,vpo) saute de porc caramel (vpo) petit pois/ carottes(lc) tome blanche (fr) fruit©	salade d'haricot vert (c,vpo,lc) hachis parmentier (vpo) salade verte (c) yaourt aromatise vanille (pl)	<i>potage de legumes(lc,ft)</i> filet de lieu sce agrumes cœur de ble(ft) camembert(fr) fruit©	chou rouge © chili san carne (lc) riz(ft) galette des rois (ft)
lundi 12 janvier	mardi 13 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier
tartine au chevre et salade (fr,c) saute de dinde coco(vpo) <i>coco/carottes(lc)</i> yaourt nature sucre(pl)	<i>carottes rapées©</i> saute d'agneau miel/citron(vpo) semoule couscous (ft) tome catalane(fr) fruit©	salade de lentilles(lc,c) lasagnes vegetarienne (ft,lc) salade verte© fruit©	potage de legumes(lc,ft) lieu noir sce arlequin (vpo) <i>brunoise de legumes(lc)</i> far aux abricots (pl,ft)
lundi 19 janvier	mardi 20 janvier	jeudi 22 janvier	vendredi 23 janvier
betterave rouge (lc) blanquette de veau (vpo) frites (ft) brie(fr) fruit©	salade cotes ouest(ft,c,vpo) saucisse (vpo) <i>lentilles/carottes (lc)</i> entremet vanille(pl)	<i>potage de legumes(lc,ft)</i> rougail végé(lc) riz (ft) Fruit ©	salade strasbourgeoise(ft,c,vpo) filet de lieu meuniere/citron(vpo) brocolis/ Chou fleurs(lc) ile flottante (pl,vpo)
lundi 26 janvier	mardi 27 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier
salade d'haricots verts (lc,c,vpo) spaghetti bolognaise (vpo) pates(ft) creme dessert caramel(pl)	macedoine(lc)1/2 œuf dur tartiflette vegetarienne (ft,fr) salade verte © salade de fruit frais (c,lc)	jus de pommes galette garni (ft,fr,vpo) salade verte © crepes chocolat(ft)	<i>soupe a l'oignons (lc,ft)</i> lieu noir (vpo) sauces ratatouille(lc) riz (ft) tome grise(fr) fruit©
lundi 2 fevrier	mardi 3 fevrier	jeudi 5 fevrier	vendredi 6 fevrier
salade de lentilles(lc,c,vpo) brochette de dinde (vpo) petits pois <i>carottes</i> (lc) yaourt nature sucre(pl)	<i>potage de legumes(lc) (ft)</i> paella (vpo)poulet ,chorizo riz (ft) camembert(fr) fruit©	chou blanc ,fromage (c,fr) boulette vegetales (lc) haricots vert (lc) gateau marbre (ft)	carottes rapees a l'orange © calamar au chorizo (vpo) semoule couscous (ft) st paulin(fr) fruit©
lundi 9 fevrier	mardi 10 fevrier	jeudi 12 fevrier	vendredi 13 fevrier
betterave rouge et pommes(lc,c) sauté de boeuf (vpo) pates (ft) pana cotta /coulis (pl,lc)	<i>potage de legumes(lc) (ft)</i> tartiflette(vpo) (ft) salade verte © st nectaire(fr) fruit©	salade de riz (ft,c) omelette (vpo) poelee de legumes(lc) tome catalane(fr) fruit©	salade d'haricots verts (c,fr) lieu noir sce champignon (vpo) blé (ft) tarte aux pommes (ft,lc)

menus alternatif/ loi egalim 1 repas par semaine

Ø Les produits de saison sont écrits en italique et les produits « bio » sont écrits en gras.

Ø Abréviations : pl/produit laitier ; fr/fromage ; vpo/viande poisson œuf ; lc/légumes cuits ; c/crudités ; ft/féculents ;

Ø Le menu est fourni à titre indicatif. Le service peut être amené à le modifier en fonction des contraintes de livraisons.

*la liste des allergenes est disponible auprès du responsable de la cuisine et affichée dans le restaurant scolaire (M. Jean 0296471315)

Toutes nos viandes sont d'origines françaises

L'essentiel de nos plats est fait maison avec des fruits et des légumes bruts, etc.

AOP / appellation origine controlée