

Menus restaurant scolaire Ploubezre du 15 avril au 5 juillet 2024

lundi 15 avril	mardi 16 avril	jeudi 18 avril	vendredi 19 avril
friand fromage (ft,fr) salade© roti de porc (vpo) compote de pommes et morceaux (lc) yaourt vanille(pl)	perle de pates au surimi(ft,c,vpo) eminces de volaille au champignons haricots vert(lc) camembert bio (fr) fruit©	carottes rapées c rougaille vegetarienne (lc) riz(ft) fromage(fr) fruit©	salade de lentilles(lc,c,fr) calamar au chorizo et armoricaine (vpo) julienne de legumes(lc) mousse au chocolat (pl,ft)
lundi 6 mai	mardi 07 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
salade vendeenne (ft,c) omelette au fromage(vpo,fr) petits pois carottes (lc) yaourt aromatisé abricot(pl)	betterave rouge (lc) hachis parmentier (ft,vpo) salade verte© st nectaire (AOP) (fr) fruit©	Férié	Pont
lundi 13 mai	mardi 14 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
taboule(ft,c) saucisse(vpo) Purée pommes de terre,carottes(lc) tome catalane (AOP) (fr) fruit©	salade mexicaine (lc,c,fr) quiche aux fromages (ft;fr;pl) salade verte © compotes biscuits	salade cotes ouest (ft,c,vpo) paupiette de dinde forestiere(vpo) Gratin pommes de terre et chou fleur (lc) camembert bio (fr) fruit©	macedoine maison 1/2 œuf dur (lc) Brandade de poisson pommes de terre (ft) glace (pl)
lundi 20 mai	mardi 21 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
Férié	salade de perles au thon (ft,c,vpo) brochette de dinde(vpo) h vert/ p pois (lc) camembert bio (fr) fruit©	concombre(c) lasagnes de legumes (ft,lc,fr) salade verte © yaourt aromatisé mangue (pl)	salade paysanne(ft,c,fr) lieu noir meuniere/citron (vpo) carottes vichy(lc) salade de fruits frais maison (c)
lundi 27 mai	mardi 28 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
choublanc /fromage(c,fr) saute de bœuf (vpo) frites (ft) compote (lc) biscuit sec	salade bretonne (lc,c) boulette de pois et ble orientale pâtes (ft) yaourt nature sucre(pl)	betterave rouge et pommes (lc,c) filet de lieu noir sce courgettes/tomates riz(ft) emmental(fr) fruit©	salade popeye,1/2 oeuf (c,fr,vpo) poulet roti(vpo) jardiniere de legumes(lc,ft) entremet chocolat (pl)
lundi 3 juin	mardi 4 juin	jeudi 6 juin	vendredi 7 juin
salade niçoise (ft,c,vpo) saute de porc pommes et cidre(vpo) flageolets /carottes(lc) brie (fr) fruit©	melon © blanquettes de veau (vpo) riz(ft) puree de fruit(lc) fromage blanc (pl)	concombre/mais © pates aux legumes(ft,lc) emmental rape(fr) abricots (lc)	rillettes cornichons(vpo) lieu noir sce beurre blanc (vpo) céréale gourmande (lc) gâteau aux pommes maison(ft,lc)
lundi 10 juin	mardi 11 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
salade d'haricots vert (lc,c,) saute d'agneau miel citron(vpo) semoule couscous (ft) tome grise (fr) fruit©	pasteque© escalope panee maison(vpo) Pâtes (ft) glace (pl)	carottes rapees aux raisins © quiche epinard chevre (ft,fr,lc) salade verte© compote(lc) biscuit sec	macedoine maison (lc) lieu noir sce champignons (vpo) cœur de ble(ft) camembert bio (fr) fruit©
lundi 17 juin	mardi 18 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
melon© spaghetti bolognaise(vpo,ft) emmental rape(fr) yaourt aromatisé vanille(pl)	salade de lentilles(lc,c) gratin de pommes de terre (ft,fr) salade verte© eclair au chocolat(ft,pl)	salade cotes ouest (ft,c,vpo) saute de dinde coco (vpo) petits pois carottes(lc) tome blanche(fr) fruit©	choux et pommes© lieu noir sce arlequin (vpo) courgettes, carottes, champignons (lc) far aux pruneaux maison (ft,pl)
lundi 24 juin	mardi 25 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
pasteque© omelette au fromage (vpo,fr) Frites (ft) fromage blanc (pl)	betterave rouge (lc) bœuf flamand (vpo) pâtes (ft) st nectaire(AOP) (fr) fruit©	concombre fromage blanc(c,pl) saucisse (vpo) purée p de terre (,ft) liegeois chocolat(pl)	salade de pates (ft,c) lieu noir meuniere(vpo) julienne de legumes(lc) st paulin(fr) fruit©
lundi 1 juillet	mardi 2 juillet	jeudi 4 juillet	vendredi 5 juillet
piemontaise(ft,c,vpo) flanc de dinde provençale(vpo) printaniere de legumes(lc) tome catalane (AOP) (fr) fruit©	tomate vinaigrette© rosbeef sce poivre(vpo) pommes de terre nouvelles(ft) yaourt aromatisé fraise(pl)	Melon © quiche aux fromage(ft,pl) salade verte© mousse chocolat	carottes rapées (lc,c) lieu noir sce agrumes(vpo) riz(ft) emmental(fr) fruit©

menus alternatif/ loi egalim 1 repas par semaine

∅ Les produits de saison sont écrits en italique et les produits « bio » sont écrits en gras ;

∅ Abréviations : pl/produit laitier ; fr/fromage ; vpo/viande poisson œuf ; lc/legumes cuits ; c/crudites ; ft/feculents ;

∅ 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 aupres du responsable de la cuisine et affichee dans le restaurant scolaire (mr Jean 0296471315)

toutes nos viandes sont d origines francaises

l'essentiel de nos plats sont fait maison avec des fruits et legumes brut etc,,,,,,,,

AOP / appellation origine controlee

Salade vendéene base: choux blanc,dés de jambon,dés de fromage,

salade mexicaine base: maïs,tomates,poivrons rouges,poivrons verts,hricot rouges