

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE DE PLOUBEZRE DU 27 FEVRIER 2023 AU 19 MAI 2023

LUNDI 27 FEVRIER	MARDI 28 FEVRIER	JEUDI 2 MARS	VENDREDI 3 MARS
potage de legumes (lc) boeuf mexicain (vpo) frites (ft) fromage(fr) fruit©	salade de perles au thon (ft,vpo,c) flanc de dinde forestier(vpo) petits pois /carottes(lc) yaourt aromatise citron(pl)	macedoine (lc,vpo) quiche aux fromage (ft,fr) salade verte © fromage(fr) fruit©	salade Berlinoise (c,fr) lieu noir meuniere (vpo) brunoise de legumes(lc) tarte au chocolat (ft;pl)
LUNDI 6 MARS	MARDI 7 MARS	JEUDI 09 MARS	VENDREDI 10 MARS
salade d'haricots vert(lc,c) curry d'agneau (vpo) flageolets/ carottes (lc) fromage blanc (pl)	salade de chou fleur, fromage(lc,c,vpo) saucisse (vpo) puree (ft) fruit©	soupe a l'oignon rape croutons (lc,fr) tortelini au fromage et sauce tomates (lc,ft,pl,fr) fruit©	carottes rapees radis noir © lieu noir sce poireaux (vpo) riz(ft) panna cotta coulis framboise (pl)
LUNDI 13 MARS	MARDI 14 MARS	JEUDI 16 MARS	VENDREDI 17 MARS
piemontaise (ft,vpo,c) blanquette de veau (vpo) carottes vichy(lc) yaourt nature sucre(pl)	salade de mache (c,fr) paella vegetarienne (ft,lc) riz(ft) fruit©	soupe a la tomate,vermicelle(lc,ft) brochette de volaille (vpo) haricots vert (lc) fromage(fr) fruit©	pate de campagne (vpo) cornichons parmentier de poisson (vpo,ft) salade verte © entremet vanille(pl)
LUNDI 20 MARS	MARDI 21 MARS	JEUDI 23 MARS	VENDREDI 24 MARS
chou rouge © saute de porc pommes et cidre (vpo) jardiniere de legumes (lc,ft) yaourt aromatise vanille (pl)	betterave rouge pommes(lc,c) saute de boeuf aux poivrons (vpo) pommes de terre (ft) fromage(fr) fruit©	salade bretonne(lc,c) lasagnes vegetarienne (ft;lc;pl) salade verte © fruit©	concombre /mais tomate © lieu noir sce agrumes (vpo) julienne de legumes(lc) riz au lait (pl,ft)
LUNDI 27 MARS	MARDI 28 MARS	JEUDI 30 MARS	VENDREDI 31 mars
tomates,feta (c,fr) timbale de veau (vpo) coquillettes (ft) compote(lc) biscuit	taboule (ft,c) escalope panee maison (vpo) haricots vert (lc) fromage(fr) fruit©	salade de lentilles(lc,c) boulette vegetarienne sce orientale semoule couscous (ft) fromage blanc (pl)	friand salade verte (ft,fr c) lieu noir sce asiatique(vpo) poele carottes, champignons(lc) salade de fruit frais (lc,c)
LUNDI 3 AVRIL	MARDI 4 AVRIL	JEUDI 6 AVRIL	VENDREDI 7 AVRIL
salade de pates(ft,c,vpo) roti de porc (vpo) compote et morceaux (lc) creme dessert chocolat(pl)	salade du nord (lc,c) tadjine d'agneau (vpo) couscous (ft) fromage(fr) fruit©	carottes rapees © spaghetti aux legumes (ft,lc) creme brulee(pl)	macedoine (lc) lieu noir sce courgettes ,tomates (vpo) pommes de terre(ft) fromage(fr) fruit©
LUNDI 10 AVRIL	MARDI 11 AVRIL	JEUDI 13 AVRIL	VENDREDI 14 AVRIL
salade aux fromage(c,fr) omelette (vpo) frites (ft) compote(lc) biscuit	concombre a la creme (c,pl) paupiette de dinde (vpo) petits pois carottes (lc) far aux pommes(pl,ft)	salade de riz(ft,c,vpo) lieu noir sce champignons (vpo) courgettes/carottes (lc) fromage(fr) fruit©	betterave rouge pommes (lc,c) tartiflette vegetarienne (ft,fr,lc) salade verte© yaourt nature sucre(pl)
LUNDI 01 MAI	MARDI 02 MAI	JEUDI 04 MAI	VENDREDI 05 MAI
Férial	carottes a l'orange rapees © lieu noir meuniere (vpo) pommes de terre (lc,ft) yaourt nature sucré (pl)	taboulé (c) quiche poireaux fromage (ft,fr,lc) salade verte © tarte aux pomme	mini pizza salade(ft,c) poulet roti bio (vpo) jardiniere de legumes (lc) fruit©
LUNDI 08 MAI	MARDI 09 MAI	JEUDI 11 MAI	VENDREDI 12 MAI
Férial	tomates/concombre vinaigrette(ft,c) lentilles aux légumes (lc) fromage (fr)/fruit (pl)	ratatouille facon moussaka (lc,vpo) semoule couscous (ft) fromage(fr)/ fruit©	tomates feta (c,fr) lieu noir sce florentine (vpo) brunoise de legumes(lc) gateau aux pommes (ft,lc)
LUNDI 15 MAI	MARDI 16 MAI	JEUDI 18 MAI	VENDREDI 19 MAI
salade coleslow (c,fr) saute de veau marengo (vpo) pates(ft) creme dessert caramel(pl)	piemontaise(ft,c) eminces de dinde au chorizo (vpo) petits pois carottes(lc) fromage(fr) fruit©	Férial	Férial

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/legumes cuits ; c/crudites ; ft/feculents ;

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 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 ,du lait fermier etc,,,,,,,,

AOP / appellation origine controlee