

AVRIL  
MAI

# Restaurant scolaire de Plozévet



Lundi 24 avril

Velouté d'asperges ☰  
Bœuf au chocolat ☰  
Riz bio et petits légumes  
Yaourt bio aux fruits

Mardi 25 avril

Salade de roquette  
Escalope de poulet  
Haricots cocos bio  
Fromage  
Fruits

Mercredi 26 avril

Crumble poireaux  
artichauts ☰  
Omelette  
Pennes bio  
Emmental râpé  
Fruits

Jeudi 27 avril

Rillettes bio  
Veau marengo ☰  
Haricots verts  
Fromage  
Bras de gitan ☰

Vendredi 28 avril

Salade de radis roses ,  
Maïs et mimolette  
Poisson du jour  
Mélange 4 céréales bio  
Fruits

Lundi 1 mai

Férial

Mardi 2 mai

Salade de riz ,thon,  
tomates  
Escalope de porc  
à la diable  
Haricots verts  
Cône vanille fraise

Mercredi 3 mai

Betteraves  
Omelette  
Bean's  
Camembert  
Fraises

Jeudi 4 mai

Taboulé  
Poisson du jour  
Ratatouille  
Tarte chocolat ☰

Vendredi 5 mai

Carottes rapées  
Bolognaise  
Tagliatelles bio  
Emmental râpé  
Yaourt bio

Lundi 8 mai

Férial

Mardi 9 mai

Salade de mâche fromagère  
Agneau à l'orientale ☰  
Semoule bio  
Fraises

Mercredi 10 mai

Crème brûlée de poireaux ☰  
Pilon de poulet  
Boulogour bio  
Fruits

Jeudi 11 mai

**Provence** ☰  
Pissaladière  
Canard aux olives  
Artichauts barigoule  
Tarte Tropézienne

Vendredi 12 mai

Rillettes de sardine  
Fajitas vegan ☰  
Smoothie bowl

Lundi 15 mai

Tomates mozza  
Sauté de dinde aux curry ☰  
Riz bio aux arachides  
Fruits

Mardi 16 mai

Piémontaise  
Poisson du jour  
Provençale de légumes  
Crumble pomme rhubarbe ☰

Mercredi 17 mai

Betteraves rouge  
P'tit brin de veau  
Risotto de sarrasin et  
lentilles bio  
Fruits

Jeudi 18 mai

Carottes râpées  
Jambon braisé  
Semoule bio  
Ratatouille  
Fromage  
Fruits

Vendredi 19 mai

Radis roses  
Bœuf Stroganoff ☰  
Farfalles bio  
Yaourt bio

MAI  
JUIN

# Restaurant scolaire de Plozévet



Lundi 22 mai

Tzatziki ☰  
Boulettes de bœuf  
Mélange 4 céréales bio  
Yaourt bio aux fruits

Mardi 23 mai

Salade de roquette  
et mimolette  
Omelette  
Frites  
Fraises

Mercredi 24 mai

Betteraves rouges  
Rôti de porc  
Flageolets  
Fromage  
Fruit

Jeudi 25 mai

Féié

Vendredi 26 mai

Féié

Lundi 29 mai

Melon  
Cari de canard ☰  
Riz bio  
Fromage  
Cerises

Mardi 30 mai

Salade du pêcheur  
Jambon braisé  
Ratatouille  
Crème pistache ☰

Mercredi 31 mai

Pizza aux légumes ☰  
Dhal de lentilles  
au poulet ☰  
Fruits

Jeudi 1 juin

**Guadeloupe**  
Bokit  
Massalé de veau ☰  
Mélange des Désirades  
Pône Antillais ☰

Vendredi 2 juin

Salade de tomates  
et maïs  
Bolognaise  
Coquillettes bio  
Yaourt bio

Lundi 5 juin

Féié

Mardi 6 juin

Concombres  
Tajine d'agneau ☰  
Couscous bio  
Mimolette  
Abricots chocolat

Mercredi 7 juin

Betteraves  
Canard à l'orange ☰  
Riz  
Saint Marcellin  
Fraises

Jeudi 8 juin

Salade de riz maïs tomates  
Poisson meunière  
Carottes  
Éclair vanille

Vendredi 9 juin

Œufs mayonnaise  
Parmentier vegan ☰  
Smoothie bowl  
Fruits rouges

Lundi 12 juin

Pastèque  
Sauté de dinde  
Méli-mélo gourmand bio  
Fromage  
Fruits

Mardi 13 juin

Salami cornichon  
Poisson du jour  
Poêlée Méridionale  
Far Breton ☰

Mercredi 14 juin

Carottes râpées  
Œufs sauce aurore  
Coquillettes  
Fruits

Jeudi 15 juin

Tzatziki ☰  
Emincé de bœuf  
Semoule bio  
aux petits légumes  
Glace

Vendredi 16 juin


Salade de roquette  
Et maïs  
Pavé de porc bio  
Riz pilaf bio  
Yaourt bio

JUIN  
JUILLET


# Restaurant scolaire de Plozévet




Lundi 19 juin

Melon  
Goulasch de bœuf   
Boulgour bio  
Yaourt bio aux fruits




Mardi 20 juin

Courgette à la Grecque   
Escalope de poulet  
Lentilles bio  
Fraises


Mercredi 21 juin

Quiche aux légumes   
Salade  
Fruits

Jeudi 22 juin

Crostini à l'Italienne   
Poisson du jour  
Purée d'aubergines   
Macaron chocolat 


Vendredi 23 juin

Gaspacho tomate fraises   
Saucisse Hénaff  
Riz bio  
Fromage  
Fruits


Lundi 26 juin

Salade de radis rose  
et mimolette  
Omelette  
Frites  
Fruits



Mardi 27 juin

Salade Bretonne  
Sauté de porc bio  
Ratatouille  
Crème brûlée à la  
framboise 


Mercredi 28 juin

Pizza aux légumes   
Escalope de veau  
Coquillettes bio  
Fruits


Jeudi 29 juin

Taboulé   
Poisson du jour  
Courgettes et poivrons  
Grillés  
fromage  
Choux craquelin 


Vendredi 30 juin

Melon  
Moussaka   
Yaourt bio


Lundi 3 juillet

Pastèque  
Joue de porc à l'anis   
Boulgour bio  
aux courgettes  
Yaourt bio


Mardi 4 juillet

Tomates mozza  
Sauté d'agneau   
miel et citron  
Méli-mélo gourmand bio  
Abricot chantilly


Mercredi 5 juillet

Gaspacho Andalou   
Pilon de poulet  
Riz bio  
Fromage  
Fruits

Jeudi 6 juillet

Salade Italienne  
Poisson du jour  
Purée de fenouil   
Glace

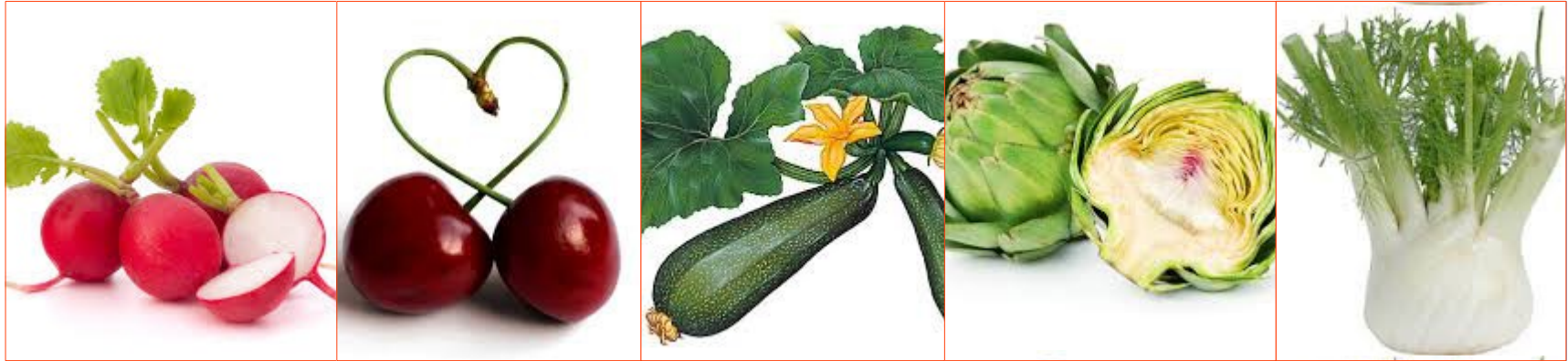
Vendredi 7 juillet

Pique-nique 

 Préparations faites maison



**Produits  
De saison**



**Recette  
Du  
chef**

**Financier chocolat framboise**

(pour 6 personnes)

- Framboise 250g -Cacao amer 25g- Blanc d'oeufs 4 -Beurre 170g
- Poudre d'amande 120g -Farine 45g -Sucre 45g
- Faire fondre le beurre
- Mélangez la poudre d'amande le sucre la farine et le cacao amer
- Ajoutez les blancs d'oeufs au mélange de poudre
- Ajoutez le beurre et mélangez délicatement
- Versez dans un moule et répartissez les framboises
- Cuire à 160°C 30min