

mai  
2018

# Restaurant scolaire de Plozévet



Lundi 14

Salade de tomates  
Sauté de porc bio  
Riz bio à l'artichaut  
Yaourt bio

Mardi 15

Râpé de radis rose  
Boulettes d'agneau  
Mélange 4 céréales bio  
Fromage  
Compote pomme rhubarbe

Mercredi 16

Feuilleté de légumes  
Escalope de poulet  
Semoule bio  
Salade de fruits

Jeudi 17

Piémontaise  
Poisson du jour  
Printanière de légumes  
Tartelette fraise chantilly

Vendredi 18

Saucissons cornichons  
Fricassé de soja bio  
Basquaise  
Coquillettes bio  
Crème dessert chocolat

Lundi 21

Férié

Mardi 22

Feuilleté au fromage  
Poisson du jour  
Ratatouille  
Fraises

Mercredi 23

Asperges mayonnaise  
Escalope de veau  
Millet bio  
Fromage  
Fruits

Jeudi 24

Europe  
Smørrebrød  
Paëlla  
Sachertorte

Vendredi 25

Melon  
Saucisses de Buffle  
Frites  
Yaourt bio

Lundi 28

Betteraves  
Boulettes de bœuf  
Haricots beurre  
Yaourt bio à la fraise

Mardi 29

Pommes et  
carottes râpées  
Escalope de poulet  
Penne bio  
Emmental râpé  
Fruits

Mercredi 30

Quiche printanière  
au parmesan  
Fruits

Jeudi 31

Rosettes cornichons  
Sauté de veau Marengo  
Poêlée de légumes  
Rocamadour  
Gâteau au chocolat

Vendredi 1

Endives aux noix  
Poisson du jour  
Riz pilaf bio  
Mimolette  
Fraises

Juin  
2018

# Restaurant scolaire de Plozévet



Lundi 4

Tomates Mozza  
Omelette  
Farfalle  
Cerises

Mardi 5

Taboulé  
Langue de boeuf  
Purée de carottes  
Mousse chocolat

Mercredi 6

Gaspacho betteraves  
Framboises  
Paupiette de dinde  
Méli-mélo gourmand bio  
Fromage  
Fruits

Jeudi 7

Salade Texane  
Poisson du jour  
Petits pois  
Choux craquelin

Vendredi 8

Melon  
Moussaka  
Yaourt bio

Lundi 11

Salade de concombre  
Joues de porc à la diable  
Millet bio  
et courgettes  
Yaourt bio

Mardi 12

Céleris rémoulade  
Agneau miel et citron  
Riz pilaf bio  
Fromage  
Fraises

Mercredi 13

Betteraves  
Escalope de poulet  
Coquillettes bio  
Emmental râpé  
Fruits

Jeudi 14

Pizza  
Poisson du jour  
Purée d'aubergine  
Glace

Vendredi 15

Rillettes de thon  
Curry de Lao  
Boulgour bio  
Et poivron  
Smoothie bowl

Lundi 18

Tomates Mozza  
Escalope de poulet  
« plein air »  
Semoule bio  
Fruits

Mardi 19

Pastèque  
« Fish and chips »  
Yaourt bio

Mercredi 20

Feuilleté aux légumes  
Veau Marengo  
Boulgour bio  
Fruits

Jeudi 21

**Salvador**  
Coctel de camarones  
Pupusa revelta  
Quesadilla Salvadorena

Vendredi 22

Salade Suisse  
Boulettes de boeuf  
Riz pilaf bio  
Fruits

Lundi 25

Melon  
Chipolattas bbc  
Millet bio  
Yaourt aux fruits

Mardi 26

Macédoine de légumes  
Emincé de dinde  
au Raz el hanout  
Lentilles bio  
Fromage  
Salade de fruits

Mercredi 27

Crumble de légumes d'été  
Oeufs Aurore  
Coquillettes bio  
Emmental râpé  
Fruits

Jeudi 28

Rosettes cornichons  
Sauté de veau Safrané  
Ratatouille  
Fromage  
Financier aux pépites  
de chocolat

Vendredi 29

Râpé de radis rose  
Poisson du jour  
Purée de fenouil  
Yaourt bio

juillet  
2018

## Restaurant scolaire de Plozévet



Lundi 2

Tzatziki  
Émincé de porc bbc  
Tortis  
Fruits

Mardi 3

Pastèque  
Omelette  
Frites  
Crème brûlée

Mercredi 4

Salade de soja et maïs  
Paupiette de veau  
Haricots coco bio  
à la tomate  
Fromage  
Fruits

Jeudi 5

Melon  
Poisson du jour  
Purée de courgette  
Glace

Vendredi 6

Pique-Nique

Les menus sont élaborés en favorisant les produits locaux, de saison et bio.

BBC = Bleu-Blanc-Cœur produit engagé dans une démarche d'amélioration de la teneur nutritionnelle en Oméga 3 dans notre alimentation

. Cette démarche fait l'objet d'une reconnaissance des experts des Ministères de la santé et de l'Agriculture

Le fait-maison est privilégié, menu non contractuel pouvant être soumis à modifications.

**Desserts et pâtisseries maison.**

Produits  
de saison

