


MENUS RESTAURATION SCOLAIRE DE PLOURHAN DU 02 SEPTEMBRE AU 18 OCTOBRE 2024

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u>VENDREDI</u>
<u>SEMAINE DU 02 SEPTEMBRE AU 06 SEPTEMBRE 2024</u>	Salade de tomates au basilic Rizotto de volaille et chorizo Entremet à la vanille	Melon Sauté de porc à la moutarde Petits pois Emmental Fruit	Salade de blé et lentilles Spirales aux légumes du soleil Parmesan Yaourt	Betteraves à la fête Poisson frais grillé au pesto Pommes de terre au four Salade de fruits frais
<u>SEMAINE DU 09 SEPTEMBRE AU 13 SEPTEMBRE 2024</u>	Pastèque Sauté de bœuf à la tomate Boulgour Camembert Fruit	Concombre au fromage frais Curry de légumes Riz pilaf Crème dessert	Carottes râpées à la mimolette Roti de porc épicé Compote de pommes Fruit	Taboulé Poisson frais grillé Poêlée de courgettes et poivrons Fromage blanc à l'abricot
<u>SEMAINE DU 16 SEPTEMBRE AU 20 SEPTEMBRE 2024</u>	Salade de tomates Émincé de dinde aux champignons Haricots beurre Semoule au lait	Riz à l'andalouse Pizza aux légumes et fromage Salade verte Fruit	Melon Poisson frais au beurre blanc Quinoa Entremet	Céleri sauce tartare Hachi parmentier Salade verte Fruit

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u>VENDREDI</u>
<u>SEMAINE DU 23 SEPTEMBRE AU 27 SEPTEMBRE 2024</u>	Concombres aux fines herbes Sauté de veau Flageolets Tomme Fruit	Pastèque Cassolette de saumon aux algues Coquillettes Yaourt	Salade de pommes de terre Trio de céréales Ratatouille Gâteau aux pommes	Salade de tomates et maïs Porc à la moutarde Pommes frites Vache qui rit Fruit
<u>SEMAINE DU 30 SEPTEMBRE AU 04 OCTOBRE 2024</u>	Betteraves aux pommes Tarte à l'oignon et emmental Salade verte Riz au lait	Émincé de choux aux lardons Spaghettis à la bolognaise Mozzarella Fruit	Macédoine de légumes Escalope de poulet à la crème Lentilles vertes Crème dessert	Terrine de campagne Poisson frais grillé Jardinière de légumes Camembert Salade de fruits frais
<u>SEMAINE DU 07 OCTOBRE AU 11 OCTOBRE 2024</u>	Taboulé Sauté de porc au bleu Haricots verts Fruit	Céleri rémoulade Bœuf au curry Boulgour Fromage blanc	Friand au fromage Poisson frais à la crème de courge Riz composé Compote de pommes	Velouté de potimarron Galette de blé noir garnie Salade verte Crêpe au miel
<u>SEMAINE DU 14 OCTOBRE AU 18 OCTOBRE 2024</u>	Blé aux légumes Blanquette de volaille Haricots blancs Comté Fruit	Velouté de lentilles corail Quiche au chèvre et épinards Salade verte Fruit	Duo de choux râpés Tempura de colin Pommes frites Entremet au praliné	Concombres Rougail à la saucisse fumée Choux à la crème

LES VIANDES SERVIES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE

PROVENANCE DES ALIMENTS :

Légumes de saison (Bio ) : FERME DU ROHA À PLOURHAN

Pommes de terre, courges et choux (Bio ) : FERME FLEURY À PLOURHAN

Pommes et poires : VERGER SAINT MAURICE À PLOURHAN


Viande (bœuf, veau, porc et charcuterie) : BOUCHERIE DOYET À PLOURHAN

Crêpes et galettes : GWEN CREPES À PLOURHAN

Pain : ATELIER DES DELICES À PLOURHAN

Poissons frais : LOUIS ET GEORGES MARÉE À SAINT-QUAY-PORTRIEUX

Fruits et légumes et fruits de saison : BOURGUIGNON À TRÉMUSON

Yaourt et crème dessert (Bio ) : FERME TYLIPOUS À MOUSTERU

Sorbets et glaces artisanales au lait (Bio ) : JAMPI À BOHARS

Produits laitiers bretons, œufs (Bio ) et fromages labellisés : SOVÉFRAIS À PLOUDANIEL