

MENUS du 19 Mai au 27 Juin 2025

Restaurant scolaire de Plestan

(Sous réserve de modifications)

Lundi 19 Salade de tomates/Feta et basilic Boulette de bœuf Bio(VBF) sauce tomato Grill Céréales Gourmandes Bio Yaourt fermier St Rieul	Mardi 20 Salade de riz Bio à la Niçoise Brochette de dinde (VF) Haricots verts Bio Camembert Fraises au sucre	Jeudi 22 Concombres Bio à la menthe Côtes de porc à la madison (VPF) (Ferme du chêne) Cœur de blé Emmental Compote Bio/Biscuit	Vendredi 23 Pastèque Bio Chili Végétarien Bio Salade Verte bio/Dés de tomates Gouda Gâteau moelleux au chocolat maison
Lundi 26 Melon Bio Blanc de Poulet (VF) sauce épices Soleil Pates Mousse au chocolat au lait Bio	Mardi 27 Salade de lentilles Bio/tomates Sauté de Porc (ferme de la moinerie) au miel Petits pois à la Française Fromage à la coupe Fruit de saison Bio	Jeudi 29 Ascension	Vendredi 30 Pont
Lundi 02 Pamplemousse Bio au sucre Brochette de dinde Duo de haricots Fromage Portion Compote Bio/Biscuit Bio	Mardi 03 Melon Bio Steak haché de boeuf (VBF) Bio Frites Brie à la coupe Fruit de Saison Bio	Jeudi 05 Salade Buffalo (Maïs, Haricots Rouges,carottes,salade verte) Omelettes aux Œufs Bio/Pomme de terre Salade Chou à la crème pâtissière maison	Vendredi 06 Asperge vinaigrette Dos de Lieu sauce Bretonne Riz Bio au Sarazin Fruit de saison Bio
Lundi 09 Pentecôte	Mardi 10 Tomate Bio/Vinaigrette Paupiette de veau sauce chasseur Printanière de légumes bio Comté Yaourt fermier (moulin de tizon/penguily)	Jeudi 13 Pizza au fromage/salade verte bio Filet de poisson (suivant arrivage) Sauce Salsa Riz Bio pilaf/Ratatouille Fruit de saison Bio	Vendredi 13 Spaghettis à la bolognaise végétarien Salade verte bio /dés de tomates bio Camembert Glace fermière Bio (ferme du chêne Brons)
Lundi 16 Melon Bio Rougail de saucisse (HVE) Riz Basmati Vache qui rit Ananas au sirop	Mardi 17 Taboulé de semoule Bio Hachis Parmentier Végétarien Salade verte bio Camenbert Fruit de saison Bio	Jeudi 19 Pêche au thon Pâtes bio à la normande Salade verte bio Carotte cake Maison	Vendredi 20 Tartelette Savoyarde/Salade bio Dos de lieu sauce Armoricaïne Courgettes Bio/Pomme de terre Fruit de saison Bio
Lundi 23 Tomate Bio/Vinaigrette Steack haché de Veau sauce blanquette Petits bio à la Française Conté Entremet chocolat liégeois	Mardi 24 Concombre à la bulgare Saucisse (ferme du chêne) Lentilles Bio/Carotte vichy Bio Fromage blanc de campagne sucré	Jeudi 26 Melon bio Pilon de Poulet rôti Haricots verts bio Brie Cocktail de fruits frais au sirop/Biscuit Bio	Vendredi 27 Œuf dur bio Mayonnaise Paëlla Végétal au riz bio Salade verte bio/Dés de tomates et maïs bio Emmental à la coupe Fruit de saison Bio

Le Restaurant Scolaire de Plestan peut être exceptionnellement amené à remplacer un produit bio par un produit conventionnel en cas de difficulté d'approvisionnement.

Origine des viandes de Bœuf (VBF) , Porc (Pf), Volaille(VF) France ; Ovin origine EU.