

MENUS du 1^{er} septembre au 10 octobre 2025

Cuisine Centrale

Livraison des écoles les Pitchounets Tramain / St Marie / Eugène Besnard Plestan

(Sous réserve de modifications)

Lundi 01	Mardi 02	Jeudi 04	Vendredi 05
Melon Bio Sauté de poulet au curry et lait de coco (VF) (label Rouge) Courgettes Bio Grillées/Blé pilaf Petit suisse Prune Rouge	Concombre Bio Paëlla végétale au riz bio Salade verte/Dés de tomates/Maïs Emmental Fromage blanc Bio/Spéculos	Pastèque Bio Saucisse grillée (ferme du chêne Trigavou) (PF) Haricots verts bio Chanteneige Entremet vanille au lait bio/chantilly	Friand au fromage/salade verte Filet de lieu frais Cœur de blé/Brocolis Camembert Fruit de saison Bio
Lundi 08	Mardi 09	Jeudi 11	Vendredi 12
Tomates Bio/Mozzarella/Basilic Boulette de bœuf Bio (VBF) sauce tomato grill Pâtes tortis aux légumes Yaourt fermier St Rielaît	Œuf dur bio/Mayonnaise Spaghettis bolognaise végétarien Salade verte bio aux dés de tomates Cantal Fruit de saison Bio	Melon Bio Cordon bleu (Vf) Petits pois/Carottes bio Camembert Choux à la crème chantilly	Taboulé de semoule Bio Dos de lieu sauce crustacé Riz bio/Ratatouille Edam Fruit de saison
Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
Tomates bio/Vinaigrette à l'ancienne Rôti de flanc de dinde sauce chasseur (VF) Coquillettes Bio Fromage blanc de campagne sucré	Pamplemousse Bio Boulette d'agneau sauce épice soleil (EU) Semoule bio aux abricots Crème au chocolat maison	Concombre bio à la menthe Galette bio/œuf/emmental Salade verte Bio Panna cotta au coulis de fruits rouges Maison	Mélange salade d'endives/Tomates/Emmental/Noix Moules à la marinière (AOP) Frites Banane Bio
Lundi 22	Mardi 23	Jeudi 25	Vendredi 26
Hachis Parmentier (VBF) Salade verte/Dés de tomates/Maïs Glace fermière Bio	Pépinettes océanes Bœuf Bourguignon (VBF) Carottes vichy bio Brie bio à la coupe Cocktail de fruits frais au sirop/Biscuit	Salade de tomates Bio/Feta/Basilic Rôti de porc fermier (PF) Petits pois à la française Crème aux œufs maison	Pizza au 4 fromages Omelette Bio/Pommes de terre Salade Verte Bio Fruit de saison Bio
Lundi 29	Mardi 30	Jeudi 02	Vendredi 03
Betteraves Bio aux pommes dés Filet de poulet sauce moutarde à l'ancienne (VF) Céréales gourmande Bio Camembert Fruit de saison	Carottes Bio au citron Filet mignon de porc (PF)sauce robert Gratin Breton (choux-fleurs/PDT) Comté à la coupe Compote bio/Biscuit	Endives /Emmental en dés/Noix Pâtes carbonara végétarien Salade verte Bio Crêpe bio au chocolat	Terrine de campagne (Ferme du chêne, Trigavou) (PF) Dos de lieu frais sauce blanquette Riz pilaf Bio/Epinars à la crème Fromage à la coupe Raisin noir 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.