

# Restaurant scolaire - PLOUBALAY

Semaine 02 : du 8 au 12 Janvier 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Feuilleté au fromage	Salade de betteraves	Saucisson à l'ail	Potage de légumes	Carottes râpées vinaigrette à l'orange
	Poulet rôti	Hachis parmentier	Filet de colin sauce maltaise	Rôti de porc au jus	Colin pané citron
	Haricots verts persillés	Salade verte	P. de terre et épinards béchamel	Petits-pois cuisinés	Riz et brocolis
			Yaourt aromatisé		Bûchette mi-chèvre
	Clémentine	Flan nappé caramel	Kiwi	Galette des rois	Compote pomme ananas

P.A. n°1

Certifié/Label

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 03 : du 15 au 19 Janvier 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade pastourelle	Salade d'endives dès emmental	Salade arlequin	Blé fantaisie	Potage Dubarry
	Escalope de poulet au jus	Cassoulet	Paupiette de veau sauce chasseur	Steak haché	Poisson sauce hollandaise
	Purée de potiron	***	Haricots beurre	Carottes vichy	Riz au curcuma
	Yaourt		Petits Suisses	Rondelé	Coulommiers
	Saint -rieul	Entremet vanille	Banane	Clémentine	Kiwi

P.A. n°2



Composition des plats :

Salade pastourelle : pâte, tomate, poivron / Salade arlequin : p. de terre, maïs, poivron / Blé fantaisie : blé, tomate, maïs

Vous repérer grâce aux pictogrammes maison bio Alternatif Local Certifié/Label





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	1/2 pomelo	Potage de potiron	Salade mêlée	Rillettes	Carottes râpées
	Palette à la diable	Galette complète <sup>A</sup>	Escalope de dinde au paprika	Poisson meunière citron	Pâtes bolognaise
	Lentilles	Salade verte	Purée	Haricots verts persillés	***
	Brie		Fraidou	Petits Suisses	Emmental
	Liégeois chocolat	Crêpe chocolat	Yaourt brassé	Banane	Compote de pommes

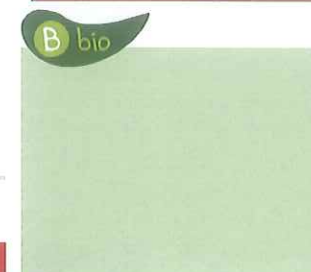
P.A. n°3

Certifié/Label

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française



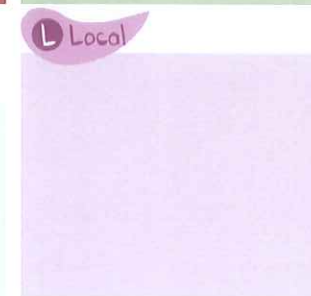
Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 05 : du 29 Janvier au 2 Février 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade d'endives dés emmental	Soupe à l'oignon	Salade western vinaigrette au ketchup	Salade Marco polo	Salade coleslaw
	Escalope de dinde forestière	Colin sauce crevettes	Nuggets	Rôti de porc	Boulette de bœuf sauce tomate
		Riz pilaf	Torades	Compote de pommes	Petits-pois fermière
			Vache qui rit		
	Chou à la crème	Kiwi <sup>M</sup>	Clémentine	Yaourt gourmand	Crêpe au sucre

P.A. n°4



Composition des plats :

Salade western : haricot rouge, maïs / Salade Marco polo : pâte, surimi, poivron, mayonnaise / Salade coleslaw : chou blanc, carotte râpés mayonnaise / Salade mêlée : salade, maïs, croûton



Vous repérer grâce aux pictogrammes

maison bio Alternatif Local Certifié/Label

# Restaurant scolaire - PLOUBALAY

Semaine 06 : du 5 au 9 février 2018

Manger, bouger, voyager!  
MIKI AU JAPON



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade du chef	Pâté de campagne	1/2 pomelo	Bouillon de légumes vermicelle à la citronnelle	Salade verte vinaigrette
	Omelette fromage	Filet de poisson beurre citron	Escalope de poulet sauce crème	Emincé de bœuf ananas citron vert	Tartiflette
		Purée de brocolis	Haricots verts	Carottes à la coriandre	***
		Camembert	Bûchette mi-chèvre		Yaourt aromatisé
	Poire	Orange	Riz au lait au caramel	Fromage blanc à la mangue	Liégeois fruit

P.A. n°5

Certifié/label

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur

Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 07 : du 12 au 16 Février 2018

MARDI-GRAS

LES CENDRES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Potage de légumes	Carottes râpées vinaigrette	Crêpe au fromage	Potage de légumes	Œuf durs mayonnaise
	Blanquette de dinde	Couscous boulettes d'agneau	Filet de colin sauce Nantua	Côte de porc sauce barbecue	Parmentier de poisson
	Riz créole	Semoule et légumes	Epinards et p. de terre béchamel	Petits-pois cuisinés	Salade
	Comté			Rondelé	
	Pomme	Beignet de Mardi-Gras	Banane	Compote de pommes	Gâteau au yaourt

P.A. n°1



Composition des plats :

Salade du chef : riz, tomate, épaule de porc, œuf dur



Vous repérer grâce aux pictogrammes

maison bio Alternatif Local Certifié/label

Restaurant scolaire - PLOUBALAY

Semaine 08 : du 19 au 23 Février 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade piémontaise	Salade d'haricots verts vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Saucisson sec	Potage de légumes
	Cordon bleu de volaille	Saucisse de Toulouse	Hachis parmentier	Goulash de bœuf	Filet de lieu beurre citronné
	Haricots verts persillés	Purée de pommes de terre	Salade verte	Carottes en dés	Riz pilaf
	Fromage blanc	Bûchette mi-chèvre	Fromage blanc sucré	Brie	Emmental
	Coulis de fruits	Flan nappé caramel	Biscuits	Ananas au sirop	Kiwi

Certifié/label

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Cœur  
 Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française



Fruits indiqués selon disponibilité

