

MENUS RESTAURATION SCOLAIRE AVRIL ET MAI 2021

BON APPÉTIT !

Le saviez-vous ?

L'équipe de la cuisine centrale de Ploumagoar a concocté deux repas ces mois-ci utilisant exclusivement des produits locaux et bio des différents partenaires.

Favoriser les circuits courts, faire la promotion des produits locaux en proposant des repas « local et bio », tel est l'objectif de l'équipe de cuisine du restaurant scolaire de la cuisine centrale de Ploumagoar.

Nos fournisseurs locaux:

-Ty Lipouss à Moustéru (yaourts)

-Délices de la Belle Noë à St Agathon (pâté)

-Charolaise à Ploumagoar (merguez)

-Les Gallo'pains à Ploumagoar (pain et gâteaux)

-La boulangerie Le Huerou à Ploumagoar (pain)

-Les jolis petits ruchers à Ploumagoar (miel)

-Ferme de la Brisolée à Plouisy (divers légumes)

-Mam'zelle krampouezh à Grâces (galette bio)

Semaine du 26 au 30 avril

Lundi

Concombre vinaigrette
Agneau au curry
Semoule bio
Flan vanille bio
* SURPRISES *

Mardi

Pommes de terre au thon
Blanquette de porc
Haricots verts
Fruit de saison bio

Mercredi

Salade niçoise
Tortilla et bœuf haché (FR)
Œuf au lait

Jeudi

Salade verte
Raclette maison (saucisson et jambon)
Yaourt sucré bio

Vendredi

Salade à la grecque
Paëlla aux légumes
Fruit de saison

Semaine du 3 au 7 mai

Lundi

Rillettes de thon
Tomate farcie
Riz créole bio
Crème à la vanille bio

Mardi

Salade italienne (mozzarella, jambon pays, Tomate)
Merguez
Frites
Glace au lait

Mercredi

Concombre vinaigrette
Crousty de poulet
Semoule bio
Yaourt à boire

Jeudi

Betteraves et pommes bio
Tagliatelles aux petits légumes
Salade verte
Yaourt aux fruits bio

Vendredi

Taboulé
Filet de saumon
Brocolis
Fruit de saison

Semaine du 10 au 14 mai

Lundi

Carottes râpées bio
Jambon sauce charcutière
Lentilles paysannes
Pain aux céréales
Fruit de saison bio

Mardi

Macédoine de légumes
Lasagne végétale maison
Fondant au chocolat bio

Mercredi

Salade verte
Chipolatas
Gratin dauphinois
Fruit de saison

Jeudi

FÉRIÉ

Vendredi

/

Semaine du 17 au 21 mai

Lundi

Duo de crudités
Sauté de veau marengo
Haricots blancs mijotés
Glace au lait

Mardi

Salade verte et carottes bio
Galette bio (jambon fromage)
Crème caramel au beurre salé bio

Mercredi

Céleri remoulade
Cappelletti aux fromages
Far nature

Jeudi

Salade tomate et maïs
Couscous poulet
Semoule bio et légumes
Compote et gâteaux bio

Vendredi

Salami cornichons
Gratin de pâtes au thon
Petit suisse sucré bio

Semaine du 24 au 28 mai

Lundi

/

Mardi

Pomelos
Sot l'y laisse de dinde à la crème
Petit pois carottes
Compote bio gâteaux bio

Mercredi

Œuf mayonnaise
Lasagne bolognaise bio
Salade verte
Fromage blanc sucré

Jeudi

Radis bio beurre
Chili con carné végétal
Riz créole bio
Fromage frais pulpe de fruit

Vendredi

Pâté de campagne
Dos de cabillaud au miel
Carottes bio
Fruit de saison bio

Menu végétarien