

Restaurant scolaire de Pluneret

Semaine du 07 au 13 Janvier 2019



Recette du mois de Janvier: Cake aux zestes d'orange et chocolat

	lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11
Entrée	Carottes Râpées Et Persil	Taboulé	Salade De Mâche Et Croutons	Crème De Poireaux	Céleri Rémoulade
Plat	Tartiflette	Sauté De Boeuf Aux Oignons	Haché De Veau	Pilons De Poulet Tandoori	Filet De Poisson Meunière
Accompagnement	Salade Verte	Duo De Haricots	Polenta Et Tomates Rôties	Tortis	Flan De Légumes
Fromage	Carré Président	St Nectaire	Edam	Emmental	Cantadou
Dessert	Compote De Fruits	Fruit De Saison	Entremets Pistache	Fruit De Saison	Galette Des Rois
<p>Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.</p>					

Restaurant scolaire de Pluneret

Semaine du 14 au 20 Janvier 2019



Recette du mois de Janvier: Cake aux zestes d'orange et chocolat

	lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
Entrée	Betterave Vinaigrette	Pamplemousse	Pizza	Bio	Salade De Choux Et Raisins
Plat	Bolognaise	Paupiette De Veau	Emincé De Volaille À La Crème		Filet De Poisson Du Marché
Accompagnement	Pâtes	Boulgour Aux Petits Légumes	Purée De Potiron		Riz Pilaf
Fromage	Cantal	Brie	Carré Frais		Gouda
Dessert	Fruit De Saison	Yaourt Aux Fruits	Fruit De Saison	Bio	Banane Chocolat

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Restaurant scolaire de Pluneret

Semaine du 21 au 25 Janvier 2019



Recette du mois de Janvier: Cake aux zestes d'orange et chocolat



	lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
Entrée	Riz Au Thon	Betteraves Râpées & Fêta	Saucisson À L'Ail	Potage De Légumes	Salade Verte Croutons/Mais
Plat	Rôti De Porc	Haché De Veau	Couscous D'Agneau	Emincé De Volaille Au Curry	Filet De Poisson
Accompagnement	Gratin De Chou-Fleur	Purée De Pomme De Terre	Semoule Dorée	Carottes Au Cumin	Ebly Aux Épices
Fromage	St Morêt	Camembert	Tomme Blanche	Vache Qui Rit	Chèvre
Dessert	Fruit De Saison	Entremets Chocolat	Fruit De Saison	Cake Aux Zestes D'Orange Et Chocolat	Compote De Poires
<p>Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.</p>					

Restaurant scolaire de Pluneret

Semaine du 28 Janvier au 01 Février 2019



Recette du mois de Janvier: Cake aux zestes d'orange et chocolat

	lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 31	vendredi 1
Entrée	Carottes Râpées À L'Orange	Concombre Vinaigrette	Asperge	Bio	Pâté De Campagne
Plat	Omelette Ciboulette	Langue De Boeuf Sauce Tomate	Filet De Poulet Aux Épices	 	Filet De Poisson De Marché
Accompagnement	Coquillettes Bio Semi Complète	Frites	Boullgour		Purée Pommes De Terre & Brocolis
Fromage	Pyrénées	St Moret	Camembert		Kiri
Dessert	Yaourt Sucré	Compote	Fruit De Saison	Bio	Crêpe Au Sucre
<p>Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.</p>					

Restaurant scolaire de Pluneret

Semaine du 04 au 08 Février 2019

Recette du mois de Février: Pâté végétal



	lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8
Entrée	Toast À La Sardine	Salade De Pâte	Oeuf Mayonnaise	Potage De Légumes	Salade De Choux Chinois
Plat	Quiche Lorraine	Sauté De Boeuf Aux Pruneaux	Hachis Parmentier	Emincé De Dinde Aux Champignons	Poisson Du Marché
Accompagnement	Duo De Salade	Haricots Beurre	Salade Verte	Lentilles	Boulgour Épicé
Fromage	Cantal	Brie	Carré Frais	Gouda	Coulommier
Dessert	Ananas Au Sirop	Fruit De Saison	Compote	Fruit De Saison	Ile Flottante
<p>Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.</p>					