

# Restaurant scolaire de Pluneret

Semaine du 11 au 17 Février 2019



Recette du mois de Février: Pâté végétal

	lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
Entrée	Salade Coleslaw	Salade Croûtons Maïs		Menu Bio	Pamplemousse
Plat	Chipolatas Rôtie	Sauté De Boeuf Aux Carottes			Poisson Pané Sauce Tartare
Accompagnement	Purée De Pommes De Terre	Pommes De Terre Au Four Et Brunoise De Légumes			Riz Safrané Aux Petits Légumes
Fromage	Mimolette	Emmental			Pyrénées
Dessert	Petits Suisses Sucrés	Fruit De Saison			Cocktail De Fruits Aux Litchis
<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 18 au 24 Février 2019



Recette du mois de Février: Pâté végétal

	lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
Entrée	Potage	Friand Fromage		Riz Au Thon	Endives Aux Noix
Plat	Boulette De Boeuf À L'Italienne	Emincé De Volaille		Echine De Porc Rôtie	Filet De Poisson Du Marché
Accompagnement	Frites	Riz Pilaff		Haricots Plats	Boulgour
Fromage	Carré Président	Chèvre		Camembert	Tomme Blanche
Dessert	Fruit De Saison	Fruit De Saison		Fruit De Saison	Roulé À La Confiture
<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 25 Février au 03 Mars 2019



Recette du mois de Février: Pâté végétal

	lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 1
Entrée	Salade De Pâtes	Carottes Râpées	Pâté De Campagne	Repas Bio	Salade De Mâche Et Betterave
Plat	Steak De Porc À La Moutarde	Hachis Parmentier	Couscous D'Agneau		Poisson Du Marché
Accompagnement	Poêlée De Légumes	Purée	Semoule		Ebly
Fromage	Gouda	Chantailou	Société Crème		Morbier
Dessert	Fruit De Saison	Entremets Chocolat	Fruit De Saison		Compote Pommes Bananes
<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 Mars 2019



Recette du mois de Mars: Parmentier de millet et son crumble

	lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8
Entrée	Salade De Choux Rouge Aux Pommes	Potage De Légumes	Carottes Râpées Vinaigrette	Céleri Rémoulade	Saucisson À L'Ail
Plat	Omelette Aux Fines Herbes	Langue De Boeuf Sauce Madère	Filet De Poulet	Emincé De Porc Au Curry	Filet De Poisson Du Marché
Accompagnement	Coquillettes Semi Complète Bio	Riz Créole	Pommes Rissolées	Haricots Beurre	Semoule Dorée
Fromage	Tartare	Pont L'Évêque	Rondele	Gouda	P'Tit Louis
Dessert	Fromage Blanc	Yaourt Aromatisé	Fruit De Saison	Quatre Quart Maison	Fruit De Saison


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 11 au 15 Mars 2019



Recette du mois de Mars: Parmentier de millet et son crumble

	lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
Entrée	Betterave Rouge	Salade De Pâtes	Potage De Légumes	Repas Bio	Carottes Râpées Et Persil Frais
Plat	Tarte Aux Fromages	Boeuf Bourguignon	Côte De Porc		Carbonara De La Mer
Accompagnement	Salade Verte	Purée De Carottes	Haricots Verts En Persillade		Pâte Tortis
Fromage	Chanteneige	Edam	St Moret		Brie
Dessert	Fruit De Saison	Yaourt Sucré	Semoule Au Lait Et Raisins		Ile Flottante

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.