



De La Plaine Sur Mer

26/05/2025	27/05/2025	28/05/2025	29/05/2025	30/05/2025
Salade concombre tomates ebly feta Sauté de porc au curry Petits pois Glace	Macédoine de légumes au thon "maison" Emincé de poulet mariné au citrons confits Frites Fleur d'Anjou Fruit	Salade de crudités Hachi parmentier Salade Camembert Compote de fruit		
02/06/2025	03/06/2025	04/06/2025	05/06/2025	06/06/2025
Tomates persillées Filet de poisson meunière Courgettes au gratin Tomme de vache Clafoutis framboises	Concombres ciboulette Lasagnes bolognaises Salade Saint Nectaire Fruit	Pamplemousse Sauté de volaille à la méridionale Poêlée carottes brocolis Petit suisse Pain perdu	Salade de carottes roties aux agrumes Couscous végétarien Semoule couscous Fromage blanc aux fraises	Salade piémontaise Chipolatas Ratatouille "maison" Chèvre Fruit
09/06/2025	10/06/2025	11/06/2025	12/06/2025	13/06/2025
	Salade verte emmental lardons Rôti de porc miel et thym Pâtes Crème dessert chocolat	Salade betteraves feta Cuisse de poulet rôtie Potatoes Fruit	Radis beurre Filet de poisson beurre citronné Gratin de brocolis Riz au lait "maison"	Rillettes de sardines au citron Sauté de poulet mariné au miel et sésames Haricots verts Yaourt et quatre quart
16/06/2025	17/06/2025	18/06/2025	19/06/2025	20/06/2025
Salade de l'ami Molette Chili sin carne Riz basmati Fruit	Salade au comté Paella Pommes au four Biscuit "maison"	Radis beurre Cordon bleu "maison" Petits pois carottes Yaourt vanille	Salade de pâtes au thon Filet de poisson Epinards Camembert Fruit	Tomates mozzarella Tajine de porc aux pruneaux Haricots blancs Ile flottante

Depuis 2021, au restaurant scolaire de La Plaine Sur Mer, 52% des produits consommés répondent aux critères de la loi Egalim dont 37% de produits sont issus de l'agriculture biologique. Les repas ainsi que les desserts sont faits "maison", pour cela nous privilégions les produits frais et de saison.

Menus susceptibles d'être modifiés sous réserve des approvisionnements.