RESTAURANT SCOLAIRE

MENU DU 26 SEPTEMBRE AU 24 OCTOBRE 2025

LUNDI 29
- Taboulé à la menthe
- Omelette
- Salle
- Verre de lait
- Compote de fruits biscuit

MARDI 30
- Salade niçoise
- Sauté de porc au curry
- Lentilles vertes
- Crème dessert

MERCREDI 1ER
- Salade de quinoa tomates
- Émincé de poulet
- Gratin de courgettes
- Petit suisse
- Fruit

JEUDI 2
- Salade de betteraves et feta
- Filet de poisson frais
- Purée de pommes de terre et potimarrons
- Fromage blanc aux pommes cuites

VENDREDI 3
- Salade de choux-fleurs
- Pâtes à la bolognaise
- Emmental râpé
- Fruit

LUNDI 6
- Carottes râpées et betteraves
- Escalope à la crème
- Pommes de terre persillées
- Yaourt aux fruits

MARDI 7
- Salade de brocolis et vinaigrette crémeuse
- Rôti de bœuf
- Frites
- Emmental
- Fruit

MERCREDI 8
- Hachis parmentier
- Salade
- Yaourt
- ½ fruit

JEUDI 9
- Duo de choux et haricots verts
- Filets de poisson frais
- Ebly
- Crème dessert

VENDREDI 10
- Riz niçois
- Pizza 3 fromages
- Salade verte
- Fruit

LUNDI 13
- Filet de sardines
- Jambon grillé
- Haricots blancs
- Verre de lait
- Fruit

MARDI 14
- Salade de quinoa
- Tarte fromagère
- Salade verte
- Poires au sirop

MERCRDI 15
- Avocat mayonnaise
- Steak de bœuf
- Ebly
- Panna cotta coulis de fruits rouge

JEUDI 16
- Salade composée de pâtes
- Filet de poisson à la crème
- Épinards
- Yaourts

VENDREDI 17
Menu breton
- Pâté breton
- Galette saucisse
- Salade
- Far breton

LUNDI 20
- Feuilleté au fromage
- Sauté de porc aux pruneaux
- Haricots verts
- Fruit

MARDI 21
- Salade de maïs et thon
- Polpettes de bœuf sauce tomate
- Courgettes
- Pudding pommes chocolat

MERCREDI 22
- Rillettes
- chipolatas
- Petits pois
- Fromage
- Fruit

JEUDI 23
- Salade de maïs emmental
- Chili sin carne
- Riz basmati
- Ananas rôti

VENDREDI 24
- Carottes
- Couscous maison
- Semoule couscous
- Crème dessert

Repas végétarien

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 issus de l'agriculture biologique. Les repas ainsi que les desserts sont fait "maison", pour cela nous privilégions les produits frais et de saison. Menus susceptibles d'être modifiés sous réserve des approvisionnements.