

RESTAURANT SCOLAIRE

MENU DU 27 OCTOBRE AU 21 NOVEMBRE 2025

LUNDI 27

- Duo de choux
- Pâte bolognaise
- Camembert
- Pomme au four

MARDI 28

- Tarte aux poireaux
- Salade
- Fromage blanc
- Quatre-quart

MERCREDI 29

- Piémontaise
- Steak haché
- Haricots verts
- Chèvre
- Fruit

JEUDI 30

- Céleri rémoulade
- Filet de poisson frais
- Carottes
- Fromage
- Tarte aux pommes

VENDREDI 31

- Soupe de légume non mixée
- Émincé de volaille
- Poêlée de navets et carottes
- Yaourt
- ½ fruit

LUNDI 3

- Carottes au comté
- Chipolatas
- Gratin de potimarron
- Gâteau aux pommes

MARDI 4

- Salade de betteraves et maïs
- Rôti de porc
- Frites
- Tomme d'Anjou
- fruit

MERCREDI 5

- Mâche mimolette et croutons
- Lasagnes végétariennes
- Compote de banane/kiwi

JEUDI 6

- Céleri râpé d'automne
- Navarin d'agneau
- Petits pois
- Yaourt

VENDREDI 7

- Feuilleté au fromage
- Rôti de bœuf
- Poêlée carottes/patates douces
- Fruit

LUNDI 10

- Cake au fromage
- Omelette
- Côte de blettes
- Pomme au four

MARDI 11

FÉRIÉ

MERCREDI 12

- Salade landaise
- Escalope de dinde à la crème
- Petits pois
- Yaourt

JEUDI 13

- Macédoine de légumes
- Filet de poisson frais
- Céréales gourmandes
- Tomme d'Anjou
- Fruit

VENDREDI 14

- Pâté de campagne
- Bœuf bourguignon
- Pommes de terre rissolées & haricots verts
- Saint-Nectaire
- Fruit

LUNDI 17

- Salade antillaise
- Filet de poisson
- Poêlée de carottes/panais
- Camembert
- Poire au chocolat

MARDI 18

- Velouté de courges
- Cassoulet
- Gouda
- Fruit

MERCREDI 19

- Salade de brocolis crémeuse
- Veau marengo
- Pâtes
- Fromage blanc
- ½ fruit

JEUDI 20

- Salade coleslaw
- Sauté de porc pruneaux
- Salsifis et pommes de terre
- Cake au citron

VENDREDI 21

- Mâche croutons et graines de tournesol
- Chili sin carne
- Riz
- Panna cotta caramel



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.