

24 NOVEMBRE AU 19 DÉCEMBRE 2025

LUNDI 24 🗸

- Velouté de potimarron
- Gateau végé sauce tomate
- Salade verte
- Fromage
- Fruit

MARDI 25

- Salade verte, lardons, emmental, croutons
- Bœuf carottes
- Verre de lait
- Brownies crème anglaise

MERCREDI 26

- Choux-fleurs mimosa
- Filet de poisson sauce beurre rouge
- Riz
- Morbier
- Fruit frais

JEUDI 27

- Salade liéaeoise
- Cuisse de poulet rôtie
- Potatoes
- Yaourt aux fruits

VENDREDI 28

- Céleri rémoulade
- Palette de porc ½ sel
- Embeurrée de choux et pommes de terre
- Crème dessert au chocolat

LUNDI 1^{ER}

- Pamplemousse
- Jambon fumé ½ grill
- Frites
- Fromages
- Compote de fruit pommes bananes kiwi

MARDI 2 (

- Potage de légumes
- Dahl de lentilles corail au lait Sauté de porc aux châtaignes de coco
- Riz basmati
- Yaourt aux fruits

MERCREDI 3

- taboulé d'hiver
- Carottes vichy
- Banane

JEUDI 4

- Terrine de campagne
- Filet de poisson aux petits léaumes
- Pommes de terre vapeur
- Petit suisse
- Fruit

VENDREDI 5

- Betteraves cubes et carottes rapées
- Sauté de poulet aux épices
- Coquillettes
- Fromage blanc aux fruits

LUNDI 8

- Salade de mâche, noix et surimi
- Filet de poisson pané
- Mélange de céréales
- Petit pot de crème vanille

MARDI 9

- Salade de thon, pommes de terre mayonnaise
- Filet de dinde aux champianons
- Haricots verts

MARDI 16

• Salade verte

Flan p\u00e4tissier

Fromage et fruit

Salade de lentilles

• Pâtes bolo sans viande

Verre de lait

MERCRDI 10

• Mâche, maïs, ebly

• Lasagnes végétariennes

Cake et crème anglaise

- Macédoine, œufs mayonnaise
- Escalope de dinde
- Fruit

JEUDI 11

- Salade d'endive, pommes et noix
- Rôti de bœuf
- Gratin de courges et carottes
- Tarte fine aux pommes

JEUDI 18

- Salade mimolette
- Filet de poisson sauce citron
- Pommes de terre vapeur
- Fruit

VENDREDI 12

- Cake au fromage
- Omelette
- Salade
- Pommes au four

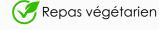


LUNDI 15

- Salade landaise
- Rôti de porc
- Ebly
- Fromage
- Fruit

MERCREDI 17

- Purée de brocolis pommes de terre



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.