

RESTAURANT SCOLAIRE

MENU DU 24 NOVEMBRE AU 19 DÉCEMBRE 2025

LUNDI 24

- Velouté de potimarron
- Gâteau 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 liégeoise
- 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 de coco
- Riz basmati
- Yaourt aux fruits

MERCREDI 3

- taboulé d'hiver
- Sauté de porc aux châtaignes
- Carottes vichy
- Banane

JEUDI 4

- Terrine de campagne
- Filet de poisson aux petits légumes
- 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 champignons
- Haricots verts
- Fromage et fruit

MERCREDI 10

- Mâche, maïs, ebly
- Lasagnes végétariennes
- Verre de lait
- Cake et crème anglaise

JEUDI 11

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

VENDREDI 12

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

LUNDI 15

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

MARDI 16

- Salade de lentilles
- Pâtes bolo sans viande
- Salade verte
- Flan pâtissier

MERCREDI 17

- Macédoine, œufs mayonnaise
- Escalope de dinde
- Purée de brocolis pommes de terre
- Fruit

JEUDI 18

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

VENDREDI 19



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.