



La Plaine sur mer

RESTAURANT SCOLAIRE

MENU DU 2 AU 27 FÉVRIER 2026

LUNDI 2

- Galette jambon fromage
- Salade
- Fruit
- Crêpe au chocolat

MARDI 3

- Salade landaise
- Cuisse de poulet rôtie
- Brocolis
- Crème citron

MERCREDI 3

- Croisillon au fromage
- Escalope de dinde à la crème
- Carottes vichy
- Pommes

JEUDI 4

- Carottes râpées
- Filet de poisson frais sauce citron
- Épinards
- Gâteau invisible aux pommes

VENDREDI 5

- Betteraves et féta
- Couscous végétarien
- Sémoule
- Camembert
- Poire

LUNDI 9

- Céleri rémoulade
- Emincé de dinde à l'indienne
- Frites
- Gouda
- Kiwi

MARDI 10

- Salade croûtons et maïs
- Cassoulet
- Fromage
- Orange

MERCREDI 11

- Pamplemousse
- Steak de bœuf
- Pâtes
- Kiri
- Pommes au four

JEUDI 12

- Salade au comté
- Gratin de poisson
- Compote de fruit

VENDREDI 13

- Salade de pâtes au thon
- Emincé de bœuf tomates olives
- Petits pois
- Yaourt aux fraises

LUNDI 16

- Rillettes
- Cordon belu
- Flageolets
- Emmental
- Kiwi

MARDI 17

- Salade lardon emmental
- Sauté de porc à la méditerranéenne
- Haricots verts
- Gâteau roulé au chocolat

MERCREDI 18

- Salade antillaise
- Escalope de dinde à la crème
- Légumes rôtis au four
- Yaourt à la vanille

JEUDI 19

- Œufs mimosa
- Filet de poisson meunière au citron
- Riz
- Camembert
- Pommes

VENDREDI 20

- Salade niçoise
- Omelette
- Salade
- Crème dessert au chocolat

LUNDI 23

- Céleri aux pommes
- Rôti de porc
- Bâtonnets de carottes aux épices
- Gouda
- Pommes au four

MARDI 24

- Croisillon fromage
- Filet de dinde à l'indienne
- Haricots verts
- Banane

MERCREDI 25

- Betteraves mimosa
- Rôti de bœuf
- Pâtes
- Panna cotta

JEUDI 26

- Terrine de campagne
- Filet de poisson meunière au citron
- Pommes de terre vapeur
- Far breton

VENDREDI 27

MENU PIQUE-NIQUE



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.