



De La Plaine Sur Mer

27/04/2026	28/04/2026	29/04/2026	30/04/2026	01/05/2026
Salade concombre, tomates, eby, feta Sauté de porc au curry Petits pois Glace	Macédoine de légumes au thon Sauté de poulet mariné aux citrons confits Frites Fromage tome d'Anjou Fruit	Salade de crudités Hachi parmentier Salade Camembert Compote de fruit "maison"	Rillettes Filet de poisson sauce du jour Mélange de céréales Petit suisse Salade de fruits frais "maison"	
04/05/2026	05/05/2026	06/05/2026	07/05/2026	08/05/2026
Tomates persillées Filet de poisson meunière Courgettes au gratin Chèvre Tarte fine aux pommes	Betteraves mimosa Lasagnes à la bolognaise Salades Saint Nectaire Fruit	Pamplemousse Sauté de poulet à la méridionale Poellée carottes brocolis Petits suisses Pain perdu	Salade de carottes rôties aux agrumes Couscous végétarien Semoule couscous Fromage blanc aux fraises	
11/05/2026	12/05/2026	13/05/2026	14/05/2026	15/05/2026
Salade verte emmental lardons croustons Rôti de porc miel et thym Pâtes Crème dessert chocolat "maison"	Salade de brocolis à l'asiatique Cuisse de poulet rôtie Potatoes Camembert Fruit	Radis beurre Filet de poisson beurre citronné Gratin de brocolis Riz au lait "maison"		
18/05/2026	19/05/2026	20/05/2026	21/05/2026	22/05/2026
Salade maïs croustons tomates cerises Chili Sin Carne Riz basmati Emmental Fruit	Menu à thème LES "ŒUFS"	Tomates mozarella Lajine de poulet aux pruneaux et citrons confits Haricots blancs Yaourt	Salade de pâtes au thon Filet de poisson frais Epinards Gouda Fruit	Radis beurre Paella Comté Pommes au four

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 sont issus de l'agriculture biologique.

La majorité des repas sont faits "maison", pour cela nous privilégions les produits frais et de saison.

Menus susceptibles d'être modifiés sous réserve des approvisionnements.

