



De La Plaine Sur Mer

28/09/2026	29/09/2026	30/09/2026	01/10/2026	02/10/2026
Carottes râpées Chipolatas Pâtes Fromage Compote de fruit	Taboulé Filet de poisson Brocolis Fromage Pomme	Salade depâtes Steack de bœuf beurre persillé Haricots verts Fromage Fruit	Pamplemousse Omelette Salade Fromage Haricolas crème anglaise	Betteraves feta Emincé de volaille Flageolets Fromage blanc aux fruits
05/10/2026	06/10/2026	07/10/2026	08/10/2026	09/10/2026
Salade lardons gésiers Cuisse de poulet Carottes Riz au lait	Salade carottes marocaine Couscous végétarien Semoule couscous Semoule au lait parfumée à la fleur d'oranger	Céleri rémoulade Filet de poisson beurre citronné Riz Fromage Pommes au four	Salade coleslaw Rôti de porc Frites Fromage Compote de fruit	Ebly niçois Jambon grillé Haricots verts Yaourt aux fruits
12/10/2026	13/10/2026	14/10/2026	15/10/2026	16/10/2026
Filet de sardines Sauté de poulet Ratatouille riz Fromage Banane	Mâche mimolette lardons Sauté de porc aux pruneaux Poellée de légumes Fromage blanc et cake au citron	Avocat cocktail Emincé de dinde Brocolis - Pommes de terre Yaourt	Macédoine de légumes Filet de poisson frais Blé Yaourt 1/2 fruit	Salade emmental croutons Lasagnes végétariennes Salade Fromage Pommes au four
19/10/2026	20/10/2026	21/10/2026	22/10/2026	23/10/2026
Radis beurre Filet de poisson Céréales Fromage Compote de fruit	Salade de pâtes au thon Omelette Salade aux noix Fromage Fruit de saison	Chili Con Carne Riz Salade Fromage Fruit	Salade composée Tajine de porc Brocolis Verre de lait Grillée aux pommes	Saucisson sec Cuisses de poulet Carottes vichy Panna Cotta coulis de fruits rouges

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.