










Menu du mois de JANVIER 2012-  
Restaurant scolaire de Plogonnec

| Semaine             | LUNDI   | MARDI  | JEUDI  | VENDREDI  |
|---------------------|---|--|--|---|
| Du 2 au 6 janvier   | Congé   | Velouté poireaux <br>Lasagnes au saumon<br>Fromage blanc aux fruits frais               | Betteraves crues au parmesan <br>Goulasch d'hiver PDT et endives<br>Fruit de saison | Carottes râpées Mimosa <br>Cassoulet Breton <br>Tomme du Névet<br>Pomme Bonne Femme   |
| du 9 au 13 janvier  | Velouté de carottes <br>Hachis parmentier<br>Cantal<br>Fruit de saison | Salade d'hiver<br>poulet à la provençale<br>Riz pilaf<br>Bavarois aux fruits   | Rémoulade de céleri aux pommes/raisins<br>poisson normande<br>Fondue de poireaux<br>Camembert<br>Galette des rois  | Soupe de légumes variés du potager<br>Tartiflette Bretonne<br>Fruit de saison   |
| du 16 au 20 janvier | Soupe à l'oignon croûtons emmental<br>Sauté de porc au miel<br>Riz basmati<br>Fruit de saison   | Salade piémontaise<br>Sauté de veau<br>Carottes Vichy<br>Entremet chocolat   | Salade verte au Bleu<br>poisson sauce dieppoise<br>Semoule<br>Compote de pommes  | Potage Dubarry<br>Spaghettis à la Bolognaise<br>Fruit de saison   |
| du 23 au 27 janvier | Salade composée<br>Chili corne carne<br>Comté<br>Fruits au sirop  | Potage aux choux verts <br>Quiche lorraine<br>Salade verte<br>Chèvre<br>Fruit de saison | Chou rouge<br>Pot au feu<br>Semoule au lait  | Velouté d'hiver<br>Filet de poisson au curry<br>Riz pilaf <br>Yaourt nature sucré <br>Fruit de saison  |
| GOUTER              | Fruit cru et produit laitier  | fruit cuit et produit céréaliier   | Fruit cru et produit laitier   | fruit cuit et produit céréaliier  |

Menu du mois de FEVRIER 2012-  
Restaurant scolaire de Plogonnec

|                                 |   |   |   |   |
|---------------------------------|---|---|---|---|
| Du 30 janvier au 3 février      | Salade de riz, légumes, thon et Emmental<br>Moussaka Maison<br>Ile flottante  | Potage forestier<br>Poulet aux sésames<br>Gratin dauphinois<br>Vache qui rit<br>Fruit de saison   | Velouté d'hiver<br>poisson à la provençale<br>Boulgour<br>Ananas crème anglaise | Méli-mélo de salades et betteraves cuites<br>Bœuf bourguignon<br>Coquillettes<br>Fromage blanc et vermicelles de couleurs |
| du 6 au 10 février              | Carottes et pommes râpées sauce échalote <br>Escalope de dinde<br>Haricots verts<br>Far breton | Potage campagnard <br>Couscous de la mer<br>Panna cota au kiwi | Duo de salades Fourme d'Ambert<br>Bœuf carottes<br>Salade d'oranges             | Salade Caesar<br>porc à la moutarde<br>Purée Maison<br>Salade de fruits exotiques   |
| GOUTER                          | Fruit cru et produit laitier  | fruit cuit et produit céréaliier  | Fruit cru et produit laitier  | fruit cuit et produit céréaliier  |
| <b>vacances de fevrier 2012</b> |   |   |   |   |

Informations



Plan d'accueil individualisé



Produits issus de l'agriculture biologique



ande bovine est d'origine française

Qu'est ce que c'est?

Salade d'hiver : Salade verte, champignons, haricots verts, tomates

Salade Caesar : Blanc de poulet, croûton, batavia, pignon de pin, œuf dur, parmesan