

307 - Ecole Plougastel
Du 06/01/2025 au 10/01/2025

Menu "référence" 4,5 éléments



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Cordon bleu de dinde 🇫🇷 /Pané fromager 🇫🇷 Petits pois carottes Madelaine 🇫🇷 Compote fraîche pomme Bio ananas 🇫🇷</p>	<p>Taboulé d'hiver (semoule Bio) 🇫🇷 - Salade de pois chiches à l'orientale - Vinaigrette du chef Boulettes de boeuf VBF 🇫🇷 - Sauce paprika /Falafels - Sauce paprika Haricots verts BIO persillés 🇫🇷 Mimolette Bio 🇫🇷 Mousse au chocolat</p>		<p>Potage de potiron CE2 (concentré) /Tomates et maïs - Vinaigrette du chef Omelette au fromage 🇫🇷 Coquillettes Bio 🇫🇷 - Sauce ketchup Edam BIO 🇫🇷 Clémentine</p>	<p>Carottes Bio râpées 🇫🇷 🇫🇷 - Vinaigrette du chef Cotriade bretonne 🇫🇷 /Blanquette VG 🇫🇷 Salade - Vinaigrette du chef Galette feuilletée aux pommes</p>



307 - Ecole Plougastel
Le 06/01/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Compote fraîche pomme Bio ananas	Ananas, Pomme à compote, Concentré de fruit	Sulfites
Cordon bleu de dinde	Cordon bleu à la volaille	Gluten, Lait, Oeufs
Madeleine	Madeleine	Gluten, Oeufs
Pané fromager	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Petits pois carottes	Oignon, Petit pois, Persil, Sel fin, Huile, Eau	

307 - Ecole Plougastel
Le 07/01/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulettes de boeuf VBF	Boulette au boeuf	Gluten, Soja
Falafels	Boulette au soja	Gluten, Soja
Haricots verts BIO persillés	Haricot vert, Persil, Sel fin, Oignon, Huile, Eau	
Mimolette Bio	Mimolette	Lait
Mousse au chocolat	Mousse sucrée	Lait
Salade de pois chiches à l'orientale	Pois chiche	
Sauce paprika	Ail, Tomate, Oignon, Paprika, Huile, Eau, Farine de blé, Bouillon de légumes	Céleri, Gluten
Taboulé d'hiver (semoule Bio)	Semoule de blé, Concentré de fruit, Sel fin, Petit pois, Huile, Menthe, Carotte, Maïs	Gluten, Sulfites
Vinaigrette du chef	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

307 - Ecole Plougastel
Le 09/01/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Clémentine	Clémentine	
Coquillettes Bio	Sel fin, Huile, Coquillettes	Gluten
Edam BIO	Edam	Lait
Omelette au fromage	Oeuf liquide entier, Sel fin, Poivre blanc, Fromage, Lait de vache	Lait, Oeufs
Potage de potiron CE2 (concentré)	Sel fin, Purée PDT flocon, Oignon, Carotte, Courge potiron, Eau	Lait, Sulfites
Sauce ketchup	Ketchup, Ketchup	
Tomates et maïs	Tomate, Maïs	
Vinaigrette du chef	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

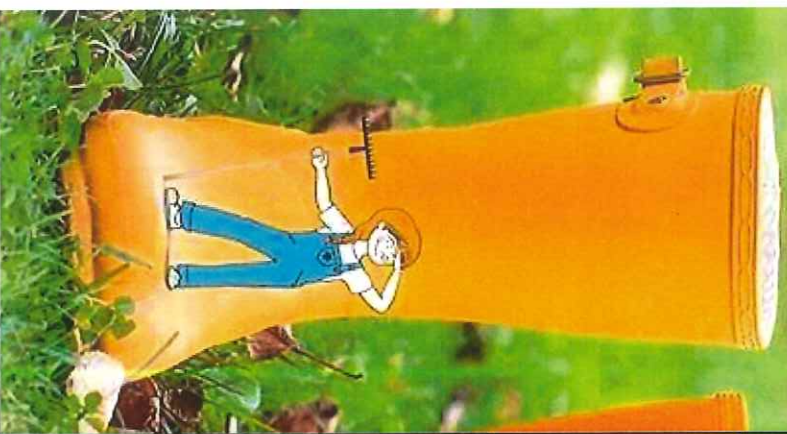
307 - Ecole Plougastel
Le 10/01/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Blanquette VG	Cheddar, Ketchup, Pain burger/bagel, Galette végétale au soja	Gluten, Lait, Sésame, Soja
Carottes Bio râpées	Carotte	
Cotriade bretonne	Pomme de terre, Moule, Mozzarella, Lieu noir, Bisque de homard, Fumet de poisson, Eau, Tomate	Crustacés, Lait, Mollusques, Poissons
Galette feuilletée aux pommes	Galette des rois	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Salade	Salade et mélange de salade	
Vinaigrette du chef	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

307 - Ecole Plougastel
Du 13/01/2025 au 17/01/2025

Menu "référence" 4, 5 éléments

	<p>Salade bigoudène (avec du porc) - Vinaigrette du chef /Salade Bigoudène (Sans porc et VG)  - Vinaigrette du chef Paupiette de Volaille - Sauce chasseur /Crêpe au fromage Chou Fleur CE2 persillé  Gouda BIO  Liégeois chocolat</p>
<p>Mardi</p>	<p>Salade de lentilles - Vinaigrette du chef Penne Bio aux trois fromages (emmental Bio)  Fromage blanc (en seau)   -, sucre</p>
<p>Mercredi</p>	
<p>Jeudi</p>	<p>Assiette de charcuteries,jambon Label Rouge et rosette  /Saucisse VG (à réchauffer) /Roulade de volaille - Jambon de dinde VF  Pommes de terre vapeur Fromage à raclette (à mettre sur les pommes de terre avant réchauffer) Pomme bio  </p>
<p>Vendredi</p>	<p>Coleslaw  - Sauce mayonnaise Filet de lieu MSC  - Sauce aurore /Colombo végétarien Beignets de brocolis Yaourt aromatisé  Gâteau au yaourt du chef  </p>



307 - Ecole Plougastel
Le 13/01/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Chou fleur CE2 persillé	Chou fleur, Persil, Sel fin, Huile	
Crêpe au fromage	Crêpe salée garnie	Gluten, Lait, Oeufs
Gouda BIO	Gouda	Lait
Liégeois chocolat	Liégeois	Lait, Soja
Paupiette de Volaille	Paupiette à la dinde	
Salade Bigoudène (Sans porc et VG)	Pomme de terre	
Salade bigoudène (avec du porc)	Tomate, Pomme de terre, Lardons fumés, Oeuf dur	Oeufs
Sauce chasseur	Tomate, Oignon, Champignon de Paris, Estragon, Sel fin, Huile, Farine de blé, Eau	Gluten
Vinaigrette du chef	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

307 - Ecole Plougastel
Le 14/01/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
, sucre	Sucre semoule	
Fromage blanc (en seau)	Fromage blanc	Lait
Penne Bio aux trois fromages (emmental Bio)	Penne, Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Eau, Bleu, Emmental, Mozzarella, Huile, Farine de blé, Lait en poudre	Gluten, Lait
Salade de lentilles	Lentille verte	
Vinaigrette du chef	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

307 - Ecole Plougastel
Le 16/01/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Assiette de charcuteries, jambon Label Rouge et rosette	Jambon blanc, Rosette	Lait
Fromage à raclette (à mettre sur les pommes de terre avant réchauffe)	Raclette	Lait
Jambon de dinde VF	Jambon à la dinde	
Pomme bio	Pomme	
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Roulade de volaille	Roulade aux olives	Lait
Saucisse VG (à réchauffer)	Rouleau végétal	Gluten, Oeufs, Soja

307 - Ecole Plougastel
Le 17/01/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Beignets de brocolis	Brocoli	Gluten, Lait, Oeufs
Coleslaw	Carotte, Chou blanc, Persil	
Colombo végétarien	Haricot rouge, Patate douce, Eau, Tomate, Fond brun, Oignon, Mélanges d'épices, Sel fin	Gluten, Moutarde
Filet de lieu MSC	Lieu noir	Poissons
Gâteau au yaourt du chef	Yaourt nature, Fromage blanc, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Farine de blé	Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites
Sauce aurore	Tomate, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait

307 - Ecole Plougastel
Du 20/01/2025 au 24/01/2025

Menu "référence" 4,5 éléments



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Aiguillette de poulet (UE) 🇫🇷 - Sauce Normande /Aiguillettes VG Coquillettes Bio 🇫🇷 Vague qui rit Bio 🇫🇷 Gélifié</p>	<p>Salade de riz Bio Bretagne 🇫🇷 - Sauce mayonnaise /Salade de riz Bio VG 🇫🇷 - Sauce mayonnaise Steak haché de boeuf VBF 🇫🇷 - Sauce barbecue /Galette végétarienne Haricots verts Bio persillés 🇫🇷 Emmental Bio 🇫🇷 Clémentine</p>		<p>Salade iceberg, segment orange, avocat et surimi - Vinaigrette du chef /Salade iceberg, - Oeuf, avocat, segment orange - Vinaigrette du chef Dahl de lentilles corail au lait de coco 🇫🇷 Riz de camargue IGP 🇫🇷 Mimolette Bio 🇫🇷 Carrot's Cake (carotte/chocolat) 🇫🇷</p>	<p>Pâté de campagne Label Rouge 🇫🇷 /Terrine de légumes Filet de colin meunière MSC 🇫🇷 /Nuggets végétarien de blé Mélange de pommes de terre et épinards Béchamel 🇫🇷 Compote fraîche pomme Bio 🇫🇷 poire Bio 🇫🇷</p>



307 - Ecole Plougastel
Le 20/01/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Aiguillettes VG	Galette végétale	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs
Aiguillette de poulet (UE)	Aiguillette de poulet	
Coquillettes Bio	Sel fin, Huile, Coquillettes	Gluten
Gélinifé	Flan nappé/lait gélinifé	Lait, Oeufs
Sauce Normande	Pomme, Crème fraîche, Farine de blé, Bouillon de volaille, Huile, Eau	Céleri, Gluten, Lait
Vaque qui rit BIO	Spécialité fromagère	Lait

307 - Ecole Plougastel
Le 21/01/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Clémentine	Clémentine	
Emmental Bio	Emmental	Lait
Galette végétarienne	Galette végétale au soja	Gluten, Oeufs, Soja
Haricots verts BIO persillés	Haricot vert, Persil, Sel fin, Oignon, Huile, Eau	
Salade de riz Bio Bretonne	Tomate, Maïs, Persil, Riz long, Thon au naturel, Sel fin	Poissons
Salade de riz Bio VG	Tomate, Maïs, Persil, Sel fin, Riz long, Oeuf dur, Bouillon de légumes	Céleri, Moutarde, Oeufs
Sauce barbecue	Ail, Tomate, Oignon, Muscade, Farine de blé, Sucre semoule, Ketchup, Huile, Eau	Gluten, Sulfites
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Steak haché de boeuf VBF	Steak haché	

307 - Ecole Plougastel
Le 23/01/2025



Plats	Ingrédients	Allergènes
Carrot's Cake (carotte/chocolat)	Farine de blé, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Carotte	Gluten, Oeufs, Sulfites
Dahl de lentilles corail au lait de coco	Tomate, Lentille corail, Oignon, Gingembre, Curcuma, Bouillon de légumes, Lait de coco, Crème fraîche	Céleri, Lait
Mimolette Bio	Mimolette	Lait
Oeuf, avocat, segment orange	Oeuf dur	Oeufs
Riz de camargue IGP	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Salade Iceberg,	Salade iceberg	
Salade iceberg, segment orange, avocat et surimi	Salade iceberg, Orange, Avocat, Surimi	Crustacés, Gluten, Poissons
Vinaigrette du chef	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

307 - Ecole Plougastel
Le 24/01/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Compote fraîche pomme Bio poire Bio	Poire, Pomme à compote, Concentré de fruit	Sulfites
Filet de colin meunière MSC	Poisson meunière	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Mélange de pommes de terre et épinards Béchamel	Pomme de terre, Sel fin, Farine de blé, Huile, Lait en poudre, Eau, Muscade, Epinard	Gluten, Lait
Nuggets végétarien de blé	Nugget végétal	Céleri, Gluten, Oeufs, Soja
Pâté de campagne Label Rouge	Pâté de campagne	Gluten, Lait, Oeufs
Terrine de légumes	Terrine aux légumes	Céleri, Lait, Oeufs

307 - Ecole Plougastel
 Du 27/01/2025 au 31/01/2025

Menu "référence" 4,5 éléments

 	<p>Lundi</p>	<p>Betteraves Bio - Vinaigrette du chef Tartiflette Végétarienne Suisse Kiwi</p>
<p>Mardi</p>	<p>Crêpe au Fromage /Salade Mexicaine (Maïs, tomates, haricots rouge) - Vinaigrette du chef Chipolatas VPF Jean Floch /Saucisse VG (à réchauffer) /Saucisse de volaille Carottes CE2 Fromage blanc (en seau) - , sucre</p>	
<p>Mercredi</p>		
<p>Judi</p>	<p>Lasagne à la Bolognaise VBF /Lasagne VG Edam BIO Pomme bio</p>	
<p>Vendredi</p>	<p>Carottes Bio râpées - Vinaigrette du chef Poisson pané 100% filet MSC - , citron /Nuggets végétarien de blé Purée de brocolis Crème fouetté Crêpe de la crêperie de la Fontaine</p>	



307 - Ecole Plougastel
Le 27/01/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves Bio	Betterave	
Kiwi	Kiwi	
Suisse	Fromage blanc	Lait
Tartiflette Végétarienne	Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Fromage à tartiflette, Farine de blé, Huile, Pomme de terre, Eau, Lait en poudre, Muscade	Gluten, Lait
Vinaigrette du chef	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

307 - Ecole Plougastel
Le 28/01/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
, sucre	Sucre semoule	
Carottes CE2	Oignon, Sel fin, Huile, Eau, Carotte	
Chipolatas VPF Jean Floc'h	Chipolata	
Crêpe au Fromage	Crêpe salée garnie	Gluten, Lait, Oeufs
Fromage blanc (en seau)	Fromage blanc	Lait
Salade Méxicaine (Maïs, tomates, haricots rouge)	Haricot rouge, Maïs, Tomate, Poivron mélange	
Saucisse VG (à réchauffer)	Rouleau végétal	Gluten, Oeufs, Soja
Saucisse de volaille	Saucisses de volaille	Lait
Vinaigrette du chef	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

307 - Ecole Plougastel
Le 30/01/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Edam BIO	Edam	Lait
Lasagne VG	Fromage, Coulis de Tomate, Sauce béchamel , Lasagnes à garnir, Ratatouille	Gluten, Lait, Oeufs
Lasagne à la Bolognaise VBF	Fromage, Egrené au boeuf, Coulis de Tomate, Sauce béchamel , Lasagnes à garnir	Gluten, Lait, Oeufs
Pomme bio	Pomme	

307 - Ecole Plougastel
Le 31/01/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
, citron	Citron	
Carottes Bio râpées	Carotte	
Crème fouetté	Foisonnant	Lait

Plats	Ingédients	Allergènes
Crêpe de la crêperie de la Fontaine	Crêpe	Gluten, Lait, Oeufs
Nuggets végétarien de blé	Nugget végétal	Céleri, Gluten, Oeufs, Soja
Poisson pané 100% filet MSC	Poisson pané	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Purée de brocolis	Brocoli, Sel fin, Purée PDT flocon, Eau	Lait, Sulfites
Vinaigrette du chef	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites