

304 - Ecole Plougastel
Du 01/09/2025 au 05/09/2025

°4,5 compo egalim

	Lundi	Melon (entier à couper en 6)  Emincé de filet de poulet VPF  - Sauce napolitaine /Aiguillettes VG Fusilli Bio  Madeleine 	
	Mardi	Salade de pommes de terre arlequin  Omelette du chef (MEA) au fromage   Ratatouille Yaourt au lait de la Ferme Ker Ar Beleg aromatisé à la fraise  Nectarine	
	Mercredi		
	Jeudi	Crêpe au Fromage /Salade de riz Bio  et tomate et maïs  - Vinaigrette du chef Paupiette au veau FR  - Sauce moutarde /Dahl de lentilles corail au lait de coco  Haricots vert Bio persillés  Emmental Bio  Raisin blanc	
	Vendredi	Concombre BIO  - Vinaigrette du chef Colin d'Alaska MSC  - Sauce au curry /Curry de légumes Semoule Bio  Suisse 	

304 - Ecole Plougastel
Du 08/09/2025 au 12/09/2025

°4,5 compo egalim

	Lundi	Tomates cerises Bio  Rôti de dinde VF  - Sauce Marengo /galette végétale Petits pois CE2 au jus  Gouda Bio  Fruit de saison	
	Mardi	Carottes Bio   - Vinaigrette du chef Hachis parmentier bœuf  /Parmentier aux deux haricots Flan à la vanille	
	Mercredi		
	Jeudi	Dahl de lentilles corail au lait de coco  Riz Bio  Yaourt Bio sucré (en seau) de la Ferme Ker Ar Beleg  Palet Breton 	
	Vendredi	Salade de perles de pâtes arlequin - Vinaigrette du chef Filet de colin meunière MSC  /Pané fromager Chou fleur Béchamel  Crème anglaise Gâteau au chocolat du chef 	

304 - Ecole Plougastel
Du 15/09/2025 au 19/09/2025

°4,5 compo egalim

	Lundi	Melon (entier à couper en 6) Saucisses Bretonne (VPF)  /Saucisse végétale (façon chipo) Lentilles Compote fraîche pomme poire BIO  	
	Mardi	Concombre BIO  - Vinaigrette du chef Gratin de pâtes BIO, piperade et Mozzarella  Yaourt aromatisé Raisin blanc	
	Mercredi		
	Jeudi	Taboulé (semoule BIO) Estival  - Vinaigrette du chef Boulettes de boeuf VBF  - Façon Stroganoff /Falafels Haricots vert BIO persillés  Fromage à la coupe  Nectarine	
	Vendredi	Pavé de merlu MSC  - Sauce Dieppoise /Nuggets végétarien de blé  Purée de brocolis CE2  Pointe de brie Paysan Breton  Far breton nature du chef 	

°4,5 compo egalim

	Lundi	Salade de pommes de terre, maïs et olives - Vinaigrette du chef galette végétale Haricots vert Bio persillés  Tomme noire IGP  Liégeois chocolat	
	Mardi	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge  Tomates (Saveol)  - Vinaigrette du chef Emincé de filet de poulet VPF  - Sauce chasseur /Gratin pdt, butternut, mozzarella Mélange de petits pois et carottes  Nectarine jaune 	
	Mercredi		
	Jeudi	Accras de morue /Pomelos - , sucre Feijoada (à associer avec féculent) /CC Feijoada végétarienne (à associer avec féculent) Riz Bio  Flan pâtissier façon pasteis de nata	
	Vendredi	Melon (entier à couper en 6) Filet de saumon MSC  - Sauce thym citron /Saucisse végétale (façon chipo) Spaghetti Edam Bio  Yaourt au lait de la Ferme Ker Ar Beleg aromatisé à la fraise 	

304 - Ecole Plougastel
Du 29/09/2025 au 03/10/2025

°4.5 compo egalim

	Lundi	Salade de perles, tomates et maïs - Vinaigrette du chef Cordon bleu de dinde VF 🇫🇷 - Sauce ketchup /Pané fromager Pommes de terre vapeur Prune	
	Mardi	Betteraves Bio 🇫🇷 - Vinaigrette du chef Jambon blanc (froid) 🇫🇷 /Bolognaise végétarienne Coquillettes Bio 🇫🇷 Emmental Bio râpé 🇫🇷 Nectarine	
	Mercredi		
	Jeudi	Curry de carottes et pois chiche Semoule Bio 🇫🇷 Galette bretonne Bio 🇫🇷 Compote fraîche pomme Bio framboise 🇫🇷	
	Vendredi	Carottes Bio rapées 🇫🇷 - Vinaigrette du chef Filet de lieu MSC 🇫🇷 - Sauce du jour /Dahl de lentilles corail au lait de coco Beignet de légumes Suisse Gâteau au yaourt du chef 🇫🇷	