

304 - Ecole Plougastel
Du 05/01/2026 au 09/01/2026

°4.5 compo egalim

	Salade de pommes de terre, maïs - Vinaigrette du chef Emincé de cuisse de poulet 🇫🇷 - Sauce moutarde /Colombo végétarien Haricots vert Bio persillés  Mimolette Bio  Pomme Bio 	Lundi	
	Saucisse de Porc FR  /Saucisse VG Lentilles Bio au jus  Biscuit  Yaourt Bio de la ferme Ker Ar Beleg (seau) 	Mardi	
		Mercredi	
	Potage de légumes CE2 (concentré)  /Salade de perles, tomates et maïs - Vinaigrette du chef Riz Bio, potiron et emmental Bio façon risotto  Galette des Rois (Frangipane)	Jeudi	
	Taboulé d'hiver (semoule Bio)  Filet de colin meunière MSC  /Aiguillettes VG Purée de pomme de terre et brocolis CE2  Yaourt Bio au lait de la Ferme Ker Ar Beleg aromatisé à la fraise  Clémentine	Vendredi	

304 - Ecole Plougastel
Du 12/01/2026 au 16/01/2026

°4.5 compo egalim

	Lundi	Betteraves Bio - Vinaigrette du chef Paupiette de veau - Sauce chasseur /Dahl de pois chiches à l'Indienne Mélange de petits pois et carottes Orange Bio	
	Mardi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Rôti de porc issu de porc Label Rouge - sauce Brune /Galette végétale - sauce Brune Pommes de terre boulangère Gouda Bio Liégeois vanille	
	Mercredi		
	Jeudi	Chou blanc râpé - , maïs - Vinaigrette du chef Bolognaise de boeuf VBF /Bolognaise de lentilles Bio Fusilli Bio Emmental Bio râpé Compote fraîche pomme bio du chef	
	Vendredi	Salade de pois chiche à l'orientale - Sauce mayonnaise Filet de Lieu MSC - Sauce façon blanquette /Poelée végétarienne façon blanquette Chou fleur CE2, béchamel Fromage blanc Bio (en seau) de la Ferme de Ker ar Beleg	