

304 - Ecole Plougastel
Du 19/01/2026 au 23/01/2026

°4.5 compo egalim

	Salade de pommes de terre et oeufs durs - Vinaigrette du chef Emincé de cuisse de poulet 🇫🇷 - Sauce champignons /Aiguillettes VG - Sauce ketchup Brocolis persillés Yaourt Bio au lait de la Ferme Ker Ar Beleg aromatisé à la fraise 🇫🇷 Pomme Bio 🇫🇷	Lundi	
	Omelette du chef (MEA) au fromage 🇫🇷 Haricots verts à l'échalote Pointe de brie Paysan Breton 🇫🇷 Clémentine	Mardi	
		Mercredi	
	Assiette de charcuterie (jambon LR et rosette) 🇫🇷 /Carottes cuites - Chou fleur 🇫🇷 /Jambon de dinde (froid) Sans porc - Roulade de volaille Pommes de terre vapeur - Fromage à raclette Compote fraîche pomme Bio myrtilles 🇫🇷	Jeudi	
	Morceaux de colin d'Alaska MSC 🇫🇷 - Sauce curry et carottes /Curry doux de carottes et pois chiche Semoule Bio 🇫🇷 Emmental Bio 🇫🇷 Mousse au chocolat	Vendredi	

304 - Ecole Plougastel
Du 26/01/2026 au 30/01/2026

°4,5 compo egalim

	Lundi	Paupiette au veau FR  - Sauce champignons /Galette végétale - Sauce du jour Carottes bio au jus  Camembert Bio  Flan à la vanille	
	Mardi	Pâté de campagne Label rouge, cornichons   -, cornichons /Tartinade carottes, chèvre et cumin Gratin de penne HVE sauce arrabiata Crème dessert au lait de la Ferme Ker Ar Beleg au chocolat  Clémentine	
	Mercredi		
	Jeudi	Salade - Dés de fromage - Vinaigrette du chef Pulled Pork du Chef  /Colombo végétarien Frites au four CE2 (réchauffer sans couvercle)  /Frites fraîches (friteuse) poids cru  Yaourt Bio de la ferme Ker Ar Beleg (seau)  Kiwi Bio 	
	Vendredi	Filet de colin meunière MSC  /Croq Fromage Purée de Potiron et pommes de terre Saint moret Bio  Gâteau du chef à la vanille 	