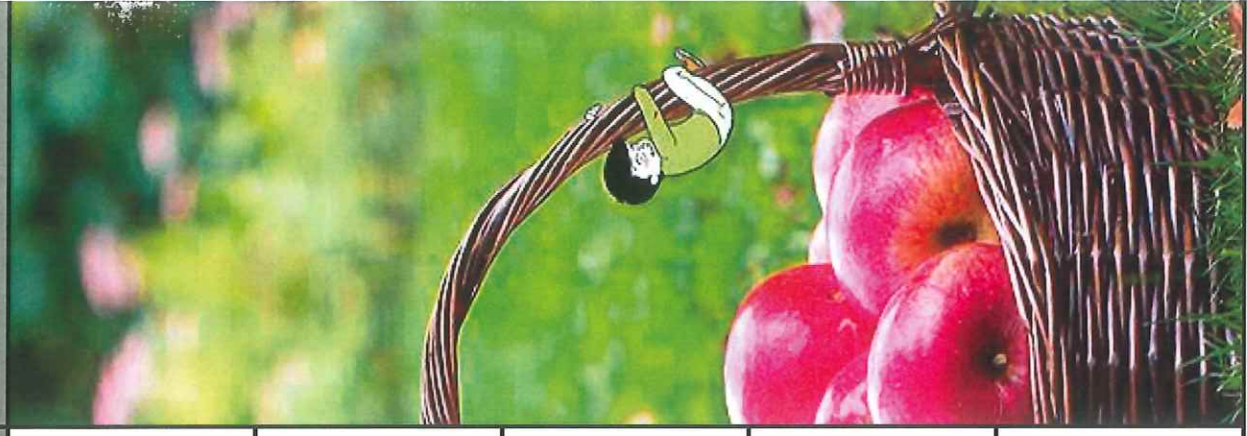
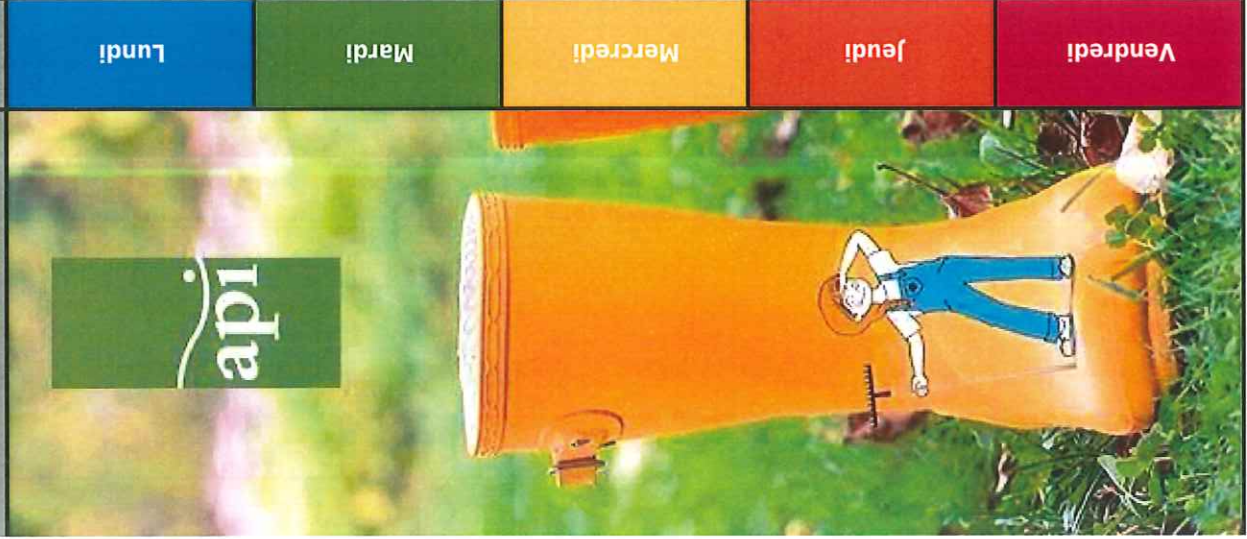


304 - Ecole Plougastel
Du 06/04/2026 au 10/04/2026

°4,5 compo egalim














Lundi	
Mardi	<p>Radis rose - Beurre 1/2 sel </p> <p>Emincé de cuisson de poulet - Sauce champignons</p> <p>/Omelette nature fraîche MEA </p> <p>Petits pois CE2 </p> <p>Emmental Bio </p> <p>Pomme Bio </p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Salade vitaminée - Vinaigrette du chef</p> <p>Rôti de dinde - Sauce aux asperges</p> <p>/Colombo végétarien</p> <p>Pommes de terre noisette </p> <p>Sauce caramel</p> <p>Dessert de Pâques </p>
Vendredi	<p>Beignet de calamars à la romaine - Sauce Tartare</p> <p>/Nuggets végétarien de blé - Sauce Tartare</p> <p>Mélange de pommes de terre et épinards</p> <p>Emmental Bio</p> <p>Yaourt Bio au lait de la Ferme Ker Ar Beleg aromatisé à la fraise </p>



304 - Ecole Plougastel
Du 27/04/2026 au 01/05/2026

°4,5 compo egalim

	<p>Salade de perles de pâtes - Vinaigrette du chef Poisson pané 100% filet MSC  /Croq VG Petits pois CE2  Saint Nectaire AOP  Pomme Bio </p>	<p>Taboulé (semoule Bio) Estival  Omelette du chef (MEA) au fromage  Haricots vert Bio persillés  Liégeois vanille</p>	<p>Tomate farcie, riz bio /Tomate farcie VG (plat complet)  Crème fouettée Tarte au chocolat </p>	
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi