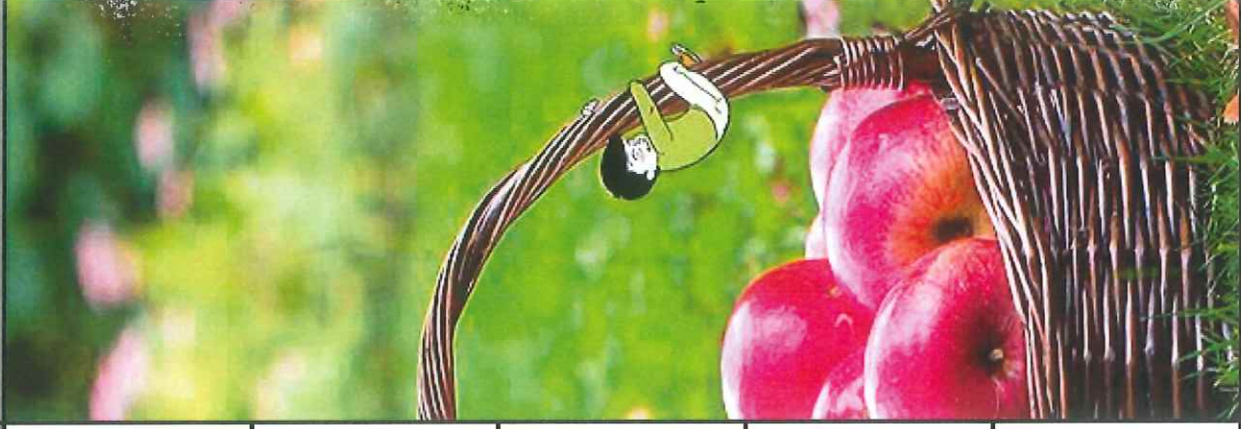


304 - Ecole Plougastel  
Du 04/05/2026 au 08/05/2026

°4-5 compo egalim



<p>Salade de pommes de terre, maïs - Vinaigrette du chef Emincé de cuisse de poulet  - Sauce napolitaine</p> <p><b>Haricots vert Bio persillés</b>  <b>Emmental Bio</b>  Liégeois chocolat</p>	<p>Salade de perles de pâtes - Vinaigrette du chef <b>Omelette du chef (MEA)</b>  Ratatouille <b>Pomme Bio</b> </p>	<p>Pain Hot dog - Sauce ketchup - Saucisse de Strasbourg</p> <p>Frites au four </p> <p>Cheddar râpé</p> <p>Smoothie <b>pomme Bio</b>, fruits rouges du chef </p>
Lundi	Mardi	Mercredi
Vendredi		



304 - Ecole Plougastel  
Du 11/05/2026 au 15/05/2026

°4.5 compo egalim



<p>Filet de colin MSC  - Sauce façon blanquette</p> <p>Coquillettes Bio  </p> <p>Biscuit </p> <p>Compote fraîche pomme Bio  abricot </p>	<p>Taboulé Bio  </p> <p>Boulettes de boeuf VBF  - Façon Stroganoff</p> <p>Courgettes bio de la Ferme de Ty Coz persillées  </p> <p>Camembert Bio  </p> <p>Fruit de saison </p>			
--	--	--	--	--

Lundi

Mardi

Mercredi

Jedi

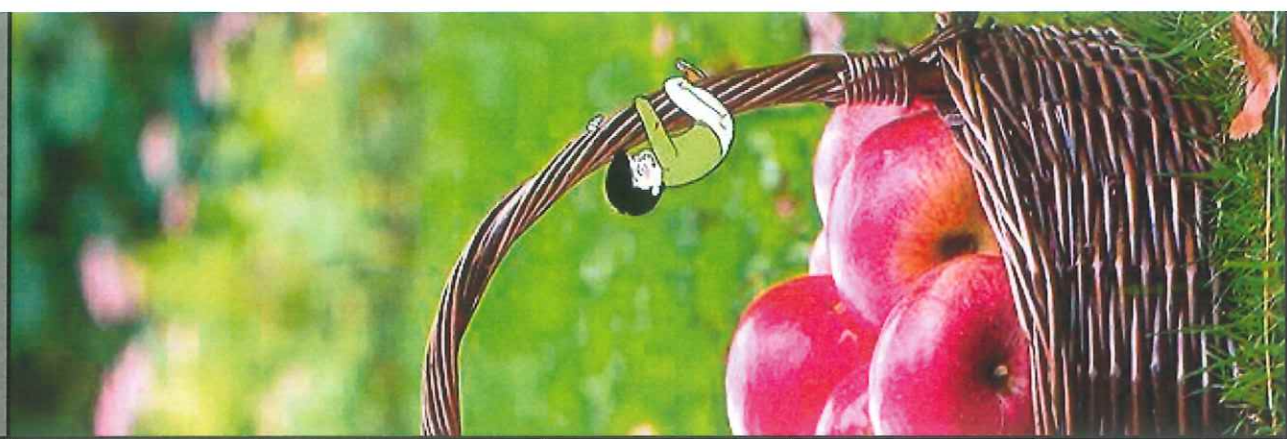
Vendredi



304 - Ecole Plougastel  
Du 18/05/2026 au 22/05/2026

°4,5 compo egalim

Lundi	<p>Emincé de cuisson de poulet 🇫🇷 - Sauce colombo /Colombo végétarien Petits pois CE2 au jus 🇫🇷 <b>Edam Bio</b> 🇫🇷 Yaourt Bio de la ferme Ker Ar Beleg (seau) 🇫🇷</p>
Mardi	<p>Pâté de campagne CE2 (Jean floch), cornichons 🇫🇷 - , cornichons /Tartinade de légumes /Tartinade de Légumes Filet de colin meunière MSC 🇫🇷 - Citron /Croq VG <b>Carottes Bio persillées</b> 🇫🇷 <b>Emmental Bio</b> 🇫🇷 <b>Pomme Bio</b> 🇫🇷</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Salade verte - Croûtons - Vinaigrette du chef Lasagne de boeuf VBF 🇫🇷 /Lasagne VG <b>Mimolette BIO</b> 🇫🇷 <b>Yaourt Bio au lait de la Ferme Ker Ar Beleg aromatisé à la fraise</b> 🇫🇷</p>
Vendredi	<p><b>Tomates</b> 🇫🇷 - Vinaigrette du chef Dahl de lentilles corail au lait de coco 🇫🇷 <b>Riz Bio</b> 🇫🇷 Gâteau du chef au chocolat 🇫🇷</p>



304 - Ecole Plougastel  
Du 25/05/2026 au 29/05/2026

°4.5 compo egalim



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi

Saucisse fumée  
/Saucisse végétale  
Haricots Blanc à la tomate  
**Palet Breton**  
Compote fraîche **pomme Bio** framboise

**Tomates cerises**  
Gratin de **coquillettes BIO**, piperade et Mozzarella  
Saint Nectaire AOP  
Fruit de saison

Melon (à couper en 6)  
Filet de colin MSC à la provençale  
/Curry doux de carottes et pois chiche  
**Semoule Bio**  
Cake du chef au citron

