

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Plogastel-Saint-Germain

Menus du 31 août au 4 septembre 2020

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Pastèque</li> <li><span style="color: red;">●</span> Steak haché</li> <li><span style="color: brown;">●</span> <span style="color: yellow;">●</span> Potatoes sauce crème ciboulette</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Emmental</li> <li><span style="color: cyan;">●</span> <span style="color: pink;">●</span> Glace</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: brown;">●</span> Salade de riz *</li> <li><span style="color: red;">●</span> Pilons de poulet marinés sauce barbecue</li> <li><span style="color: green;">●</span> Ratatouille</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Vache picon</li> <li><span style="color: green;">●</span> Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Radis beurre</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Penne rigate</li> <li><span style="color: red;">●</span> Carbonara de poisson frais</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Gouda</li> <li><span style="color: green;">●</span> <span style="color: pink;">●</span> Cocktail de fruits au sirop</li> </ul>

\* Riz, lardons, échalotes, vinaigrette.

Menus du 7 au 11 septembre 2020

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Concombres à la crème</li> <li><span style="color: red;">●</span> Boulettes d'agneau sauce basquaise</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Riz</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Montboissé</li> <li><span style="color: green;">●</span> Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: brown;">●</span> Salade papillon *</li> <li><span style="color: red;">●</span> Flan</li> <li><span style="color: green;">●</span> de carottes</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Camembert</li> <li><span style="color: cyan;">●</span> <span style="color: pink;">●</span> Entremets vanille</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Tomates à l'huile d'olive et au basilic</li> <li><span style="color: blue;">●</span> <span style="color: red;">●</span> Gratin Dauphinois</li> <li><span style="color: red;">●</span> au jambon</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Petit suisse</li> <li><span style="color: green;">●</span> Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Melon</li> <li><span style="color: red;">●</span> Filet de poisson frais crème ciboulette</li> <li><span style="color: green;">●</span> <span style="color: brown;">●</span> Julienne de légumes* et boulgour</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Chanteneige</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Yaourt fermier sucré Ferme de Lesvenez</li> </ul>

\* Farfalles, tomates, poivrons, maïs, vinaigrette.

\* Courgettes, carottes, céleri rave.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeuf
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- Matière grasse cachée



**Cuisine maison** : Armonys Restauration vous informe que la viande bovine est VBF. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

**Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 14 au 18 septembre 2020

REPAS A THÈME : ROUGE

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Betteraves vinaigrette</li> <li><span style="color: brown;">●</span> <span style="color: blue;">●</span> Quiche à la vache qui rit</li> <li><span style="color: green;">●</span> Salade verte</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Bûche laitière</li> <li><span style="color: green;">●</span> Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: brown;">●</span> <span style="color: yellow;">●</span> Salade de pommes de terre*</li> <li><span style="color: red;">●</span> Ragoût de porc sauce moutarde à l'ancienne</li> <li><span style="color: green;">●</span> Petits pois, carottes</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Tome grise</li> <li><span style="color: green;">●</span> Compote de pommes</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Pastèque</li> <li><span style="color: red;">●</span> Sauté de bœuf</li> <li><span style="color: green;">●</span> Carottes à la crème d'ail</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Carré président</li> <li><span style="color: brown;">●</span> <span style="color: blue;">●</span> Gâteau de semoule</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Tomates vinaigrette</li> <li><span style="color: red;">●</span> Jambon grillé sauce barbecue</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Riz provençal</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Babybel</li> <li><span style="color: green;">●</span> Compote pomme-fraise</li> </ul>

\*Pommes de terre, cervelas, tomate, cornichons, mayonnaise.

Menus du 21 au 25 septembre 2020

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: brown;">●</span> <span style="color: blue;">●</span> Feuilleté au fromage</li> <li><span style="color: red;">●</span> Poulet rôti</li> <li><span style="color: green;">●</span> Courgettes sautées aux oignons</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Mimolette</li> <li><span style="color: blue;">●</span> <span style="color: pink;">●</span> Glace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: brown;">●</span> Tortis multicolores aux dés de tomates et olives</li> <li><span style="color: green;">●</span> Gratin de légumes</li> <li><span style="color: brown;">●</span> aux haricots rouges</li> <li style="background-color: #e6e6fa;"><span style="color: blue;">●</span> Yaourt fermier sucré Ferme de Lesvenez</li> <li><span style="color: green;">●</span> Fruit de saison</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Salade de tomates au maïs</li> <li><span style="color: red;">●</span> Tajine d'agneau aux pruneaux</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Semoule couscous</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Cantadou ail et fines herbes</li> <li><span style="color: green;">●</span> Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Melon</li> <li><span style="color: red;">●</span> Filet de poisson frais sauce piperade</li> <li><span style="color: green;">●</span> <span style="color: brown;">●</span> Gratin de choux fleurs aux pommes de terre</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Fromage</li> <li><span style="color: brown;">●</span> <span style="color: pink;">●</span> Gâteau d'anniversaire </li> </ul>

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeuf
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : Armonys Restauration vous informe que la viande bovine est VBF. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 28 septembre au 2 octobre 2020

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li> Concombres et crème à l'aneth</li> <li> Chili sin carne (lentilles)</li> <li> Riz</li> <li> Tome noire</li> <li> Île flottante</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Carottes râpées</li> <li> Galette artisanale saucisse</li> <li> Salade verte</li> <li> Yaourt fermier sucré Ferme de Lesvenez</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade Marco Polo*</li> <li> Filet de dinde rôti</li> <li> Petits pois au bouillon</li> <li> Coulommiers</li> <li> Ananas au sirop</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Pâté de foie, cornichon</li> <li> Filet de poisson frais à la nage</li> <li> Semoule et ratatouille</li> <li> Emmental</li> <li> Fromage blanc à la crème de marrons</li> </ul>

\*Coquillettes, surimi, tomates, poivrons rouges, crème fraîche.

Menus du 5 au 9 octobre 2020

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade aux dés de fromage et croûtons</li> <li> Fish</li> <li> and chips</li> <li> Petit suisse</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade de riz au thon*</li> <li> Sauté de dinde à l'estragon</li> <li> Haricots verts</li> <li> Edam</li> <li> Mousse au chocolat</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li> Tomates à l'échalote</li> <li> Lasagnes aux lentilles</li> <li> Salade verte</li> <li> Yaourt fermier sucré Ferme de Lesvenez</li> <li> Madeleine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Céleri rémoulade</li> <li> Curry de porc à l'ananas</li> <li> Boulgour</li> <li> Saint Nectaire</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>

\* Riz, thon, tomate, maïs, ciboulette, vinaigrette.

*Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus*

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré

- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



**Cuisine maison** : Armonys Restauration vous informe que la viande bovine est VBF. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

**Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

**lundi**

- Salade papillon \*
- Omelette
- Carottes **au cumin**
- Brie
- Fruit de saison



\* Farfalles, tomates, poivrons, maïs, vinaigrette

**mardi**

- Concombres alpins \*
- Hachis Parmentier **à la muscade**
- Salade verte
- Emmental
- Yaourt fermier sucré  
Ferme de Lesvenez



\* Concombre, fromage blanc, moutarde, jus de citron.

**mercredi**

**jeudi**

- Radis beurre
- Bœuf **massalé**
- Pommes rissolées
- Camembert
- Fruit de saison



**vendredi**

- Betteraves à l'échalote
- Blanquette de poisson frais
- Riz parfumé **au curcuma**
- Saint Môret
- Gâteau **d'anniversaire**






Toute l'équipe du restaurant scolaire  
vous souhaite de bonnes vacances !



*Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus*

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeuf
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : Armonys Restauration vous informe que la viande bovine est VBF. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.