

Menus de Novembre

Lundi 04/11/2024	Mardi 05/11/2024	Mercredi 06/11/2024	Jeudi 07/11/2024	Vendredi 08/11/2024
<p>Potage</p> <p>Sauté de poulet sauce à l'estragon</p> <p>Boulgour</p> <p>Fromage*</p> <p>Fruit*</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Pâtes à la provençale gratinées à la mozzarella</p> <p>Yaourt à la fraise</p>	<p>Salade de riz</p> <p>Rôti de dinde gratin de chou-fleur</p> <p>Salade verte</p> <p>Fruit</p>	<p>Concombres</p> <p>Sauté de Porc au curry</p> <p>Lentilles</p> <p>Fromage blanc</p>	<p>Haricots verts vinaigrette</p> <p>Marée du jour sauce façon beurre blanc</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Fromage*</p> <p>Fruit*</p>
Lundi 11/11/2024	Mardi 12/11/2024	Mercredi 13/11/2024	Jeudi 14/11/2024	Vendredi 15/11/2024
	<p>Friand au comté</p> <p>Escalope de dinde</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fruit*</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Pizza jambon fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt vanille</p>	<p>Taboulé</p> <p>Chili sin carné</p> <p>Riz</p> <p>Fromage*</p> <p>Fruit*</p>	<p>Salade, croutons, maïs</p> <p>Marée du jour</p> <p>Semoule de couscous ratatouille</p> <p>Petit suisse</p>

Lundi 18/11/2024	Mardi 19/11/2024	Mercredi 20/11/2024	Jeudi 21/11/2024	Vendredi 22/11/2024
 Boulettes de bœuf  Frites  Yaourt  Fruit*	 Potage  Sauté de poulet sauce aigre douce  Riz  Fromage*  Fruit*	 Salade de crudités  Croissant au jambon  Salade verte  Mousse au chocolat 	 Samoussa de légumes  Pâtes aux trois fromages  Fruit*	 Œuf mayonnaise  Marée du jour sauce à l'aneth  Quinoa  Fromage*  Fruit*

Lundi 25/11/2024	Mardi 26/11/2024	Mercredi 27/11/2024	Jeudi 28/11/2024	Vendredi 29/11/2024
 Sauté de veau sauce au chorizo  Boulgour  Fromage  Purée de fruits  Galette bretonne	 Carottes rapées  Cassoulet  Yaourt  Fruit*	 Salade, emmental  Omelette  Pommes de terre rôties  Chausson aux pommes	 Salade de riz  Bœuf Bourguignon  Purée de courges  Fromage*  Fruit*	 Salade de strasbourg  Poisson pané  Haricots beurre  Fromage*  Fruit*



Produits issus de l'agriculture biologique Produits Labellisés, Viandes Françaises



*Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'union européenne à destination des écoles

Menus établis selon les recommandations GEMRCN et la loi Egalim, dans la limite d'approvisionnement des produits. Menus rédigés avec Mélanie Dantec - Diététicienne-Nutritionniste - N°ADELI 299502484 Retrouvez la légende des allergènes sur le document ci-contre, ou sur le site de la mairie.


PLONEOUR
LANVERN
Crustacé et Vin Vignoble
restaurant@ploneour-lanvern.fr
02 98 82 66 00

Les allergènes



ARACHIDE



CÉLERI



CRUSTACÉS



GLUTEN



OEUF



LAIT



LUPIN



POISSON



MOUTARDE



FRUITS À
COQUES

