Menus de Juin

Lundi 02/06/2025	Mardi 03/06/2025	Mercredi 04/06/2025	Jeudi 05/06/2025	Vendredi 06/06/2025
Pastèque	Tomates	Concombres	Salade de boulgour (avocat, fromage de brebis, tomates)	Melon
Pépites fromage emmental	Sauté de poulet sauce normande	Rôti de porc	Colombo de bœuf	Marée du jour sauce poivrons
Haricots Beurre	Pâtes	Pommes de terre nouvelles	Lentilles	Riz et ratatouille
Beignet	Crème vanille	Fromage	Petit suisse	Glace
		Purée de fruits	Abricot	

Produits issus de l'agriculture biologique **Produits Labellisés**

Menus établis selon les recommandations GEMRCN et la loi Egalim, dans la limite d'approvisionnement des produits.

Menus rédigés avec Mélanie Dantec, Diététicienne-Nutritionniste

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

Lundi 09/06/2025	Mardi 10/06/2025	Mercredi 11/06/2025	Jeudi 12/06/2025	Vendredi 13/06/2025
Férié	Carottes râpées Bio* Pâtes à la carbonara emmental râpé Bio* Yaourt sucré	Taboulé Tarte à la tomate et au chèvre Salade verte Fromage Cerises	Pastèque Hachis parmentier Salade verte Chocolat liégeois	Tomates Bio* Marée du jour sauce façon beurre blanc Boulgour Cantal AOP* Purée de fruits

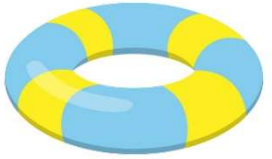
Lundi 16/06/2025	Mardi 17/06/2025	Mercredi 18/06/2025	Jeudi 19/06/2025	Vendredi 20/06/2025
Salade croûtons maïs Pâtes à la bolognaise emmental râpé Bio* Prune Bio*	Concombres Bio* Sauté de dinde sauce aigre douce Riz Comté AOP* Banane Bio*	Melon Colombo de porc Pois cassés Glace	Salade tendres perles Feuilleté au fromage Haricots verts Yaourt Abricot Bio*	Tomates Bio* Marée du jour sauce crustacés Pommes vapeur Saint Nectaire AOP* Purée de fruits

Lundi 23/06/2025	Mardi 24/06/2025	Mercredi 25/06/2025	Jeudi 26/06/2025	Vendredi 27/06/2025
Pastèque Grâtin de pâtes à la provençale et à la mozzarella Emmental râpée Bio* Purée de fruits	Carottes râpées Bio* Sauté de veau à la mexicaine Flageolets Yaourt sucré	Salade de riz Croissant au jambon Salade verte Fruit	Melon Curry de bœuf Semoule de couscous Crème chocolat	Concombres Bio* Marée du jour sauce à l'aneth Quinoa Emmental Bio* Flan vanille

Menus de Juillet

Lundi 30/06/2025	Mardi 01/07/2025	Mercredi 02/07/2025	Jeudi 03/07/2025	Vendredi 04/07/2025
Tomates Bio* Sauté de porc Boulgour Fourme d'Ambert AOP* Purée de fruits	Haricots verts, tomates cerises et maïs Couscous merguez Saint Paulin Bio* Prune Bio*	Salade, jambon et oignons frits Omelette Pommes vapeur Fromage Salade de fruits	Salade de riz (tomates, avocat et maïs) Pâtes aux trois fromages Fruit Abricot Bio*	Melon Fish and chips Glace

Bel été à tous !



PLONEOUR LANVERN

restaurant@ploneour-lanvern.fr
02 98 82 66 00

Les allergènes

Produits issus de l'agriculture biologique **Produits Labellisés**

Menus établis selon les recommandations GEMRCN et la loi Egalim, dans la limite d'approvisionnement des produits.

Menus rédigés avec Mélanie Dantec, Diététicienne-Nutritionniste

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