




























## Menus du mois de janvier 2026



Lundi 05/01		
SIQO	Menu	Allergènes
    	Salade de pommes de terre Piémontaise Steak haché de veau Petits pois et carottes Yaourt aromatisé Banane *	 

Mardi 06/01		
SIQO	Menu végétarien	Allergènes
 	Salade Grecque Pépites au fromage Pâtes au beurre Galette des rois aux pommes	   

Mercredi 07/01		
SIQO	Menu	Allergènes
    	Quiche aux légumes Blanquette de volaille à l'ancienne Carottes et pommes de terre au miel et cumin Gouda BIO * Kiwi BIO *	    

Jeudi 08/01		
SIQO	Menu	Allergènes
   	Carottes râpées BIO * Parmentier d'effilochée de porc HENAFF Fromage blanc BIO à la gelée de groseilles Clémentine	   

Vendredi 09/01		
SIQO	Menu	Allergènes
     	Rillettes de poulet HENAFF Filet de poisson - Sauce aux petits légumes Riz pilaf Ossau-Iraty AOP * Compote pomme-banane	    

### 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 - N°ADELI 299502484

Retrouvez la légende des allergènes sur le site de la mairie.






\* Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre de l'Union Européenne à destination des écoles












# Menus du mois de janvier 2026



<u>Lundi 12/01</u>		
SIQO	Menu	Allergènes
  	Salade verte, mimolette, croûtons et maïs Cordon bleu Haricots verts et pommes de terre persillés Salade de fruits frais *	   

<u>Mardi 13/01</u>		
SIQO	Menu	Allergènes
    	Crudités variées Sauté de porc - Sauce à la moutarde Flageolets et carottes Gruyère IGP * Chausson aux pommes	      

<u>Mercredi 14/01</u>		
SIQO	Menu végétarien	Allergènes
 	Soupe de légumes BIO Pizza aux 4 fromages Salade verte Orange	  

<u>Jeudi 15/01</u>		
SIQO	Menu	Allergènes
    	Betteraves rouges Calaisiennes Escalope de poulet au beurre persillé Pilaf de blé tendre Yaourt nature BIO *	   

<u>Vendredi 16/01</u>		
SIQO	Menu	Allergènes
    	Radis beurre Filet de poisson - Sauce aux poivrons Piperade et boulgour Gouda Banane caramélisée	     






**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 - N°ADELI 299502484  
Retrouvez la légende des allergènes sur le site de la mairie.  
\* Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre de l'Union Européenne à destination des écoles





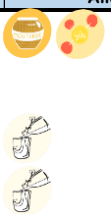
  
PLONEOUR  
LANVERN  
Restaurant à l'égale  
restaurant@ploneour-lanvern.fr  
02 98 82 66 00






# Menus du mois de janvier 2026





Lundi 19/01		
SIQO	Menu	Allergènes
   	<b>Potage butternut</b> <b>Palets HENAFF - Sauce Bretonne</b> <b>Semoule aux épices</b> <b>Flan vanille et caramel</b> <b>Poire BIO *</b>	

Mardi 20/01		
SIQO	Menu	Allergènes
   	<b>Salade de tomate vinaigrette</b> <b>Escalope de dinde - Sauce forestière</b> <b>Gratin de pommes de terre Florentine</b> <b>Riz au lait</b>	

Mercredi 21/01		
SIQO	Menu	Allergènes
   	<b>Champignons à la Grecque</b> <b>Bœuf bourguignon</b> <b>Tagliatelles fraîches</b> <b>Fromage blanc BIO *</b> <b>Salade de fruits exotiques</b>	

Jeudi 22/01		
SIQO	Menu végétarien	Allergènes
 	<b>Salade, emmental, maïs et amandes</b> <b>Lasagnes de légumes</b> <b>Gaufre - Sauce chocolat</b>	

Vendredi 23/01		
SIQO	Menu	Allergènes
	<b>Salade de mâche, fruits secs et chèvre</b> <b>Nuggets de poisson - Ketchup maison</b> <b>Frites</b> <b>Pomme BIO *</b>	

**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 - N°ADELI 299502484




Retrouvez la légende des allergènes sur le site de la mairie.

\* Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre de l'Union Européenne à destination des écoles





  
PLONEOUR  
LANVERN  
Restaurant scolaire













[restaurant@ploneour-lanvern.fr](mailto:restaurant@ploneour-lanvern.fr)  
02 98 82 66 00

Lundi 26/01		
SIQO	Menu	Allergènes
	Salade, jambon, mimolette et oignons frits	  
	Brochette de poisson - Sauce Dugléré	  
	Riz aux petits légumes	  
	Liégeois chocolat	  

Mardi 27/01		
SIQO	Menu végétarien	Allergènes
 	<p>Macédoine de légumes mayonnaise</p> <p>Gratin de pâtes aux champignons et emmental</p> <p>Prunes BIO *</p>	

<u><b>Mercredi 28/01</b></u>		
SIQO	Menu	Allergènes
   	<p><b>Pamplemousse</b></p> <p><b>Poulet rôti</b></p> <p><b>Pommes de terre façon potatoes</b></p> <p><b>Saint-Paulin BIO *</b></p> <p><b>Gâteau à la noix de coco</b></p>	  

Jeudi 29/01		
SIQO	Menu	Allergènes
   	<p>Velouté de tomates</p> <p>Curry d'agneau</p> <p>Semoule de couscous et ratatouille</p> <p>Lait fraise</p> <p>Raisin</p>	 

Vendredi 30/01		
SIQO	Menu	Allergènes
   	Duo de carottes et céleri en rémoulade	 
	Filet de poisson - Crème de poireaux	   
	Poêlée de légumes	
	Cantal AOP *	
	Pêches au sirop	

### 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 - N°ADELI 299502484

Retrouvez la légende des allergènes sur le site de la mairie.

\* Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre de l'Union Européenne à destination des écoles