



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 Clementine	

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

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

Produits Labelisés



PLONÉOUR
LANVERN

restauranthotel@ploneour-lanvern.fr

02 98 82 66 00



Menus du mois de janvier 2026



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

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

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

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

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

Produits issus de l'agriculture biologique

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

Produits Labelisés



Menus du mois de janvier 2026



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

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

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

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

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

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'ancienne

restaurant@ploneour-lanvern.fr



Menus du mois de janvier 2026



<u>Lundi 26/01</u>		
SIQO	Menu	Allergènes
	Salade, jambon, mimolette et oignons frits Brochette de poisson - Sauce Dugléry Riz aux petits légumes Liégeois chocolat	
<u>Mardi 27/01</u>		
SIQO	Menu végétarien	Allergènes
	Macédoine de légumes mayonnaise Gratin de pâtes aux champignons et emmental Prunes BIO *	
<u>Mercredi 28/01</u>		
SIQO	Menu	Allergènes
 	Pamplemousse Poulet rôti Pommes de terre façon potatoes Saint-Paulin BIO * Gâteau à la noix de coco	
<u>Jeudi 29/01</u>		
SIQO	Menu	Allergènes
 	Velouté de tomates Curry d'agneau Semoule de couscous et ratatouille Lait fraise Raisin	
<u>Vendredi 30/01</u>		
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

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

Produits Labelisés