

Lundi 31/08		
SIQO	Menu de pré-rentrée	Allergènes
    	Savarin au thon - Coulis de tomates et Chantilly au yuzu Filet mignon de porc aux morilles Pâtes fraîches aux petits légumes Assortiment de fromages Poire Belle-Hélène	

Mardi 01/09		
SIQO	Menu de rentrée	Allergènes
    	Rillettes de poulet HENAFF Colombo de veau Gratin de courgettes et pommes de terre Pomme BIO *	

Mercredi 02/09		
SIQO	Menu	Allergènes
	Melon Nems de légumes Ratatouille BIO Yaourt aux fruits mixés	

Jeudi 03/09		
SIQO	Menu	Allergènes
      	Tomates BIO * vinaigrette Quenelles de volaille - Crème de champignons Riz pilaf St-Marcellin IGP Banane BIO *	

Vendredi 04/09		
SIQO	Menu	Allergènes
  	Taboulé Filet de poisson - Sauce Dugléré Purée de potimarrons BIO Glace en bâtonnet	



Menus du mois de septembre 2026

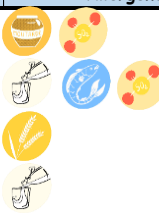


Lundi 07/09		
SIQO	Journée mondiale du salami	Allergènes
	Assiette de salami danois Émincé de dinde au lait de coco Boulgour BIO Edam BIO * Poire BIO *	

Mardi 08/09		
SIQO	Menu	Allergènes
	Carottes râpées Marocaines Chili sin carne aux haricots noirs Yaourt nature * au coulis de fruits rouges	

Mercredi 09/09		
SIQO	Menu	Allergènes
	Pastèque Omelette jambon et pommes de terre Salade verte Pêche façon Melba	

Jeudi 10/09		
SIQO	Menu	Allergènes
	Salade de radis tricolores Sauté de porc au caramel Nouilles de riz chinoises Petit suisse BIO * Compote de fruits et galette bretonne	

Vendredi 11/09		
SIQO	Menu	Allergènes
	Betteraves rouges en salade * Filet de poisson - Sauce beurre blanc Semoule de couscous et ratatouille BIO Saint-Nectaire AOP * / Emmental BIO * Raisin BIO *	

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



Menus du mois de septembre 2026



Lundi 14/09		
SIQO	Menu	Allergènes
    	 Salade de concombres Rôti de dinde - Sauce forestière Petits et carottes BIO Yaourt nature BIO * Prunes BIO *	    

Mardi 15/09		
SIQO	Menu	Allergènes
  	 Carottes râpées BIO * Tortellini tomate et mozzarella BIO Crème dessert au chocolat	    

Mercredi 16/09		
SIQO	Menu	Allergènes
    	 Haricots verts en salade Provençale Bœuf Bourguignon Tagliatelles fraîches au beurre Barre glacée	       

Jeudi 17/09		
SIQO	Menu	Allergènes
           	 Salade de pommes de terre Piémontaise Filet de poisson - Sauce à l'aneth Duo de haricots verts et beurre persillés Morbier AOP * / Edam BIO * Orange BIO *	         

Vendredi 18/09		
SIQO	Menu des héros de Disney	Allergènes
      	  Gougère aux épinards de Kronk  Spaghetti bolognaise de la Belle et le Clochard  Emmental BIO * de Ratatouille  Panacotta au miel de Winnie l'Ourson	            

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
02 98 82 66 00



Menus du mois de septembre 2026



<u>Lundi 21/09</u>		
SIQO	Menu	Allergènes
   	 Salade de tomates et chèvre frais Jambon Label Rouge - Sauce au Madère Lentilles et carottes BIO Kiwi BIO *	   

<u>Mardi 22/09</u>		
SIQO	Menu	Allergènes
  	Salade de pâtes océane Boulettes d'agneau à la tomate Purée de potiron Riz au lait vanillé BIO	   

<u>Mercredi 23/09</u>		
SIQO	Menu végétarien aux couleurs de l'automne	Allergènes
   	Carottes râpées BIO à l'orange Gratin de pâtes aux champignons Emmental BIO râpé * Pomme au four au miel et à la cannelle	   

<u>Jeudi 24/09</u>		
SIQO	Menu	Allergènes
   	Macédoine de légumes mayonnaise Curry de dinde Semoule de couscous et ratatouille BIO Cantal AOP * Salade de fruits frais et galette bretonne	     

<u>Vendredi 25/09</u>		
SIQO	Menu	Allergènes
  	Pastèque Filet de poisson - Sauce aux petits légumes Pommes vapeur Yaourt aromatisé Sorbet en bâtonnet	    

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
02 98 82 66 00

<u>Lundi 28/09</u>		
SIQO	Menu	Allergènes
  	Friand au fromage	  
	Rôti de porc à la Bretonne	  
	Céréales gourmandes BIO aux petits légumes	  
	Flan vanille	  

<u>Mardi 29/09</u>		
SIQO	Menu	Allergènes
     	Concombres BIO * vinaigrette	  
	Pané tomate et mozzarella	  
	Poêlée de légumes BIO	
	Yaourt nature BIO *	  
	Pomme BIO *	

<u>Mercredi 30/09</u>		
SIQO	Menu	Allergènes
   	Œufs durs BIO mimosa	  
	Parmentier de saumon	  
	Petit Croc'Lait BIO *	  
	Poire façon Belle-Hélène	  

<u>Jeudi 01/10</u>		
SIQO	Journée mondiale du chocolat	Allergènes
    	Capuccino de potimarron aux copeaux de chocolat blanc	  
	Émincé de volaille au chocolat noir	  
	Pommes grenailles sautées au gruë de cacao	  
	Donut au chocolat	  

<u>Vendredi 02/10</u>		
SIQO	Menu	Allergènes
     	Tomate BIO et mozzarella au pesto	  
	Rougail saucisse	  
	Riz créole	
	Tomme de Savoie IGP *	  
	Banane BIO *	