

Restaurant Municipal PLONEOUR-LANVERN



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

Menus de mars 2021

Repas végétarien

Lundi 8 mars	Mardi 9 mars	Mercredi 10 mars	Jeudi 11 mars	Vendredi 12 mars
Betteraves rouges	Carottes râpées	Taboulé	Potage de légumes	Salade aux 3 fromages
Sauté de veau à la provençale Haricots blancs	Tortelloni ricotta-épinard fromage râpé	Croque-monsieur Salade verte	Saucisse Hénaff Lentilles	Poisson de nos côtes Poêlée 4 saisons Riz
Saint-Nectaire, fruit	Compote pomme-abricot	Fruit	Carré Frais, fruit	Crème chocolat

Repas végétarien

Lundi 15 mars	Mardi 16 mars	Mercredi 17 mars	Jeudi 18 mars	Vendredi 19 mars
Nem aux légumes	Concombres vinaigrette	Œufs Mimosa	Maquereaux à la tomate	Salade croûtons cantal
Sauté de poulet sauce chorizo Boullgour	Sauté d'agneau Flageolet, carottes	Lasagne	Tartiflette Salade verte	Gratin de pâtes aux brocolis et aux champignons à la crème
Comté, fruit	Yaourt sucré	Salade de fruits maison	Ananas au sirop	Compote pomme-pêche

Repas végétarien

Lundi 22 mars	Mardi 23 mars	Mercredi 24 mars	Jeudi 25 mars	Vendredi 26 mars
Pamplemousse	Carottes râpées	Salade composée (pommes de terre, avocat, thon, tomates confites)	Rillettes de poulet	Salades d'endives raisins secs, fromage de brebis
Escalope de dinde Beurre persillé Haricots verts	Rougail saucisse Hénaff Riz	Pizza 4 fromages	Gratin de poisson	Pâte bolognaise façon végétarienne
Éclair à la vanille	Emmental Salade de fruits	Fruit	Fromage blanc sucré Fruit	Compote Palet breton de la Biscuiterie Kersual

Repas végétarien

Lundi 29 mars	Mardi 30 mars	Mercredi 31 mars	Jeudi 1 avril	Vendredi 2 avril
Salade jambon maïs	Betteraves rouges	Salade composée (haricots verts, thon, tomates olives, œufs durs, poivrons)	Concombres au fromage de brebis	Salade de crudités
Semoule de couscous ratatouille merguez	Sauté de porc au curry Pois cassés	Rôti de veau Pommes rôties	Mijoté de bœuf à la mexicaine Riz	Hachis parmentier façon végétarien
Crème à la vanille	Cantal, fruit	Yaourt aux fruits mixés	Purée pomme-fraise-cassis	Yaourts sucré

Légende:

	Crudité
	Element protidique
	Féculent
	Produit laitier
	Légumes & fruits cuits



Bleu-Blanc-Cœur un réseau de producteurs engagés : une filière reconnue par le ministère de l'agriculture



Viande Bovine d'origine et qualité française

