

Menus de mai

Lundi 05/05/2025	Mardi 06/05/2025	Mercredi 07/05/2025	Jeudi 08/05/2025	Vendredi 09/05/2025
 Salade de tomates  Filet de poulet sauce estragon  Boulgour  Babybel Bio*  Purée de fruits	Pastèque Sauté de porc marengo Pois cassés carottes  Saint paulin Bio* kiwi Bio*	 Salade de Chèvre chaud  Lasagne à la bolognaise   Fruit	Férié	 Concombres fêta  Poisson pané  Haricots verts  Tarte aux pommes



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 12/05/2025	Mardi 13/05/2025	Mercredi 14/05/2025	Jeudi 15/05/2025	Vendredi 16/05/2025
 Carottes râpées Bio*  Pâtes sauce basilic  Emmental râpé Bio*  Fromage blanc aux fruits	 Œuf mayonnaise Rougail saucisse Riz  Yaourt sucré Poire Bio*	 Salade jambon emmental Pintade rôtie Petits pois carottes Salade de fruits maison	Melon Colombo de veau  Semoule de couscous  Petit suisse Purée de fruits	 Tomates  Marée du jour  Pommes de terre  Tomme noire IGP* Pomme Bio*

Lundi 19/05/2025	Mardi 20/05/2025	Mercredi 21/05/2025	Jeudi 22/05/2025	Vendredi 23/05/2025
 Boulettes de bœuf sauce mexicaine Frites  Saint Nectaire AOP* Banane Bio*	Pastèque  Sauté de poulet sauce aigre douce Riz  Yaourt à la fraise	 Taboulé  Jambon grillé Poêlée de légumes  Fromage Purée de fruits	 Concombres Bio*  Tortelloni à la mozzarella sauce provençale  Éclair au chocolat	 Salade croûtons cantal  Marée du jour Piperade de légumes et quinoa  Flan vanille Abricot Bio*

Lundi 26/05/2025	Mardi 27/05/2025	Mercredi 28/05/2025	Jeudi 29/05/2025	Vendredi 30/05/2025
 Tomates Bio*  Pâtes au chorizo  Petit suisse  Purée de fruits	Salade de riz  Filet de dinde beurre persillé Haricots verts  Crème au chocolat	Melon Hachis parmentier  Salade verte Fromage Fruit	Férié	Fermé


PLONEOUR LANVERN
 Restaurant de Vin & Gastronomie
restaurant@ploneour-lanvern.fr
 02 98 82 66 00

Les allergènes

