



Menus du mois de décembre 2025



Lundi 01/12		
SIQO	Menu végétarien	Allergènes
	Macédoine de légumes mayonnaise Pâtes aux trois fromages Pomme BIO *	

Mardi 02/12		
SIQO	Menu	Allergènes
	Céleri rémoulade Brochette ou sauté de dinde forestière Purée de patates douces St-Nectaire AOP * Clémentine	

Mercredi 03/12		
SIQO	Menu	Allergènes
	Salade de haricots verts, jambon et tomates confites Sauté de bœuf à la mexicaine Poêlée de légumes et pommes de terre Far aux pruneaux	

Jeudi 04/12		
SIQO	Menu	Allergènes
	Coleslaw Couscous merguez / boulettes Yaourt nature BIO *	

Vendredi 05/12		
SIQO	Menu	Allergènes
	Soupe de courge butternut Nuggets de poisson pané - Ketchup maison Frites Fromage blanc BIO * et coulis de fruits rouges Banane 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
Cantine d'école
restaurant@ploneour-lanvern.fr
02 98 82 66 00

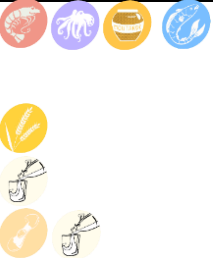


Menus du mois de décembre 2025



<u>Lundi 08/12</u>		
SIQO	Menu	Allergènes
   	Carottes râpées BIO * Chili con carne et riz Saint-Marcellin IGP * Compote de fruits	

<u>Mardi 09/12</u>		
SIQO	Menu végétarien	Allergènes
	Betteraves rouges en salade Raviolis gratinés aux 4 fromages Raisin	

<u>Mercredi 10/12</u>		
SIQO	Menu	Allergènes
    	Avocat et cocktail de surimi Blanquette de volaille Pilaf de blé BIO Petit suisse BIO * Pêche façon Melba	

<u>Jeudi 11/12</u>		
SIQO	Menu	Allergènes
   	Potage de Monsieur Antoine-Augustin Parmentier Navarin d'agneau aux pommes de terre Morbier AOP * Salade de fruits frais exotiques *	

<u>Vendredi 12/12</u>		
SIQO	Menu	Allergènes
  	Salade grecque Filet de poisson de nos côtes - Sauce aux poivrons Petits pois et jeunes carottes BIO Donut au chocolat	

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



Menus du mois de décembre 2025



<u>Lundi 15/12</u>		
SIQO	Menu	Allergènes
	Salade de pâtes océane Palet HENAFF - Sauce charcutière Poêlée de légumes paysanne BIO Tomme de Savoie IGP * Kiwi	

<u>Mardi 16/12</u>		
SIQO	Menu	Allergènes
	Salade verte, emmental, maïs et oignons frits Curry de dinde Lentilles verte à la française Compote de fruits et galettes bretonnes	

<u>Mercredi 17/12</u>		
SIQO	Menu	Allergènes
	Salade verte, carottes et radis rouges Tortellinis Ricotta - épinards Emmental BIO râpé * Pomme au four	

<u>Jeudi 18/12</u>		
SIQO	Menu	Allergènes
	Menu de Noël !!!	

<u>Vendredi 19/12</u>		
SIQO	Menu	Allergènes
	Potage de patates douces Filet de poisson de nos côtes - Sauce à l'aneth Riz sauté aux noix de cajou Gouda BIO * Prunes 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
 Restaurant à l'école
restaurant@ploneour-lannvern.fr
 02 98 82 66 00



Menus du mois de décembre 2025



Lundi 22/12		
Vacances de Noël		
SIQO	Menu	Allergènes
	Concombres vinaigrette	
	Pâtes à la provençale	
	Fromage blanc BIO *	
	Arlequin de fruits et galettes bretonnes	

Mardi 23/12		
Vacances de Noël		
SIQO	Menu	Allergènes
	Salade de haricots verts, tomates, thon et maïs	
	Fajitas de dinde	
	Salade verte	
	Emmental	
	Chocolat liégeois	

Mercredi 24/12		
Vacances de Noël		
SIQO	Menu	Allergènes
	Salade Comtoise	
	Fish & chips	
	Banane BIO	

Jeudi 25/12		
Vacances de Noël		
SIQO	Menu	Allergènes
	Férial	

Vendredi 26/12		
Vacances de Noël		
SIQO	Menu	Allergènes
	Fermé	

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



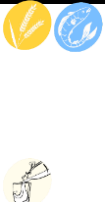


Menus du mois de décembre 2025



Lundi 29/12		
Vacances de Noël		
SIQO	Menu	Allergènes
 	Feuilleté au chèvre Boulettes de bœuf à la tomate Carottes Vichyssoise au miel Poire BIO *	

Mardi 30/12		
Vacances de Noël		
SIQO	Menu	Allergènes
 	Salade exotique Cheeseburger Pommes de terre rôties façon potatoes Yaourt nature BIO * Banane caramélisée	

Mercredi 31/12		
Vacances de Noël		
SIQO	Menu	Allergènes
  	Toast Douarneniste Poulet Marengo Duo de haricots au beurre persillé Mimolette Ananas frais	

Jeudi 01/01		
Vacances de Noël		
SIQO	Menu	Allergènes
	Férial	

Vendredi 02/01		
Vacances de Noël		
SIQO	Menu	Allergènes
	Fermé	

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

