



Menus du mois de mars 2026



Lundi 02/03		
SIQO	Menu	Allergènes
    	Samoussas de légumes Rôti de porc Haricots verts persillés Edam BIO portion * Banane BIO *	   

Mardi 03/03		
SIQO	Menu végétarien	Allergènes
	Salade emmental, maïs et oignons frits Chili sin carne Éclair	      

Mercredi 04/03		
SIQO	Menu	Allergènes
  	Duo de chou-fleur et brocolis en salade Paupiette de dinde aux champignons Gratin dauphinois Yaourt aromatisé	        

Jeudi 05/03		
SIQO	Menu	Allergènes
    	Carottes râpées BIO * Filet de poisson - Sauce basilic Boulgour aux légumes Morbier AOP * Kiwi	        

Vendredi 06/03		
SIQO	Menu	Allergènes
   	Salade Duxelloise Pâtes à la bolognaise Emmental râpé BIO * Poire 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

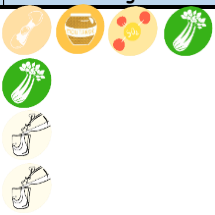


PLONEOUR
LANVERN
Restaurant à l'école
restaurant@ploneour-lanvern.fr
02 98 82 66 00



Menus du mois de mars 2026



Lundi 09/03		
SIQO	Menu	Allergènes
    	 Salade de crudités Vernoise Sauté de porc à la Mexicaine Purée de pommes de terre BIO Camembert BIO * Compote de fruits BIO	

Mardi 10/03		
SIQO	Menu	Allergènes
    	 Betteraves rouges BIO * en salade Sauté de poulet Marengo Pilaf de blé tendre Gruyère IGP * Pomme BIO *	

Mercredi 11/03		
SIQO	Menu végétarien	Allergènes
  	 Salade d'agrumes Florida Omelette aux fromages Potiron rôti et pâtes fraîches au beurre Ananas frais	

Jeudi 12/03		
SIQO	Menu	Allergènes
  	 Salade d'endives, pommes et noix Couscous merguez-boulettes Banana façon Split	

Vendredi 13/03		
SIQO	Menu	Allergènes
  	 Salade de perles Filet de poisson - Beurre blanc Gratin de courgettes et pommes de terre Fromage blanc 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



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



Menus du mois de mars 2026



Semaine de la langue Bretonne

Lundi 16/03		
SIQO	Menu	Allergènes
   	Salade de lentilles	 
	Sauté de poulet aigre-douce	
	Petits pois et carottes	 
	Mimolette portion	
	Orange	

Mardi 17/03		
SIQO	Menu	Allergènes
    	Macédoine de légumes mayonnaise	 
	Fish & chips	  
	Briquette de lait chocolaté	
	Salade de fruits frais et galette bretonne	 

Mercredi 18/03		
SIQO	Menu	Allergènes
    	Salade verte, jambon et emmental	  
	Goulash de bœuf à la Hongroise	 
	Tagliatelles fraîches au beurre	
	Brownie aux noix de cajou	  

Jeudi 19/03		
SIQO	Menu végétarien	Allergènes
    	Salade de pâtes et œufs durs	  
	Parmentier végétarien	  
	Stracciatella	 

Vendredi 20/03		
SIQO	Menu de produits Bretons	Allergènes
    	Taboulé de chou-fleur de Bretagne	 
	Palets HENAFF - Sauce Bretonne	  
	Haricots Coco à la tomate	
	Fromage blanc BIO de la ferme de Ker ar Beleg *	
	Pomme BIO des vergers Bigouden *	

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
L'ANVERN
Restaurant à la ferme
restaurant@ploneour-lanvern.fr
02 98 82 66 00