



Menus du mois de février 2026



Lundi 02/02		
SIQO	Menu	Allergènes
 	 Salade de riz cantonnais Saucisses HENAFF  Gratin de chou-fleur et pommes de terre Clémentine	      

Mardi 03/02		
SIQO	Menu	Allergènes
     	 Salade exotique Boulettes de veau forestière Céréales BIO gourmandes Yaourt nature BIO * Pomme au four	          

Mercredi 04/02		
SIQO	Menu végétarien	Allergènes
 	 Potage Dubarry Pizza végétarienne Salade verte Petit suisse Ananas frais	         

Jeudi 05/02		
SIQO	Menu	Allergènes
     	 Carottes râpées * - Sauce aux agrumes Sauté de canard au caramel Nouilles chinoises Emmental BIO * Compote de fruits BIO	          

Vendredi 06/02		
SIQO	Menu	Allergènes
   	 Feuilleté au fromage Filet de poisson - Sauce Normande Galettes de pommes de terre et jardinière de légumes Pomme 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 février 2026



<u>Lundi 09/02</u>		
SIQO	Menu végétarien	Allergènes
	Nems de légumes	
	Tortellinis ricotta-épinards	
	Salade de fruits frais BIO * et galette bretonne	
<u>Mardi 10/02</u>		
SIQO	Menu	Allergènes
	Betteraves rouges BIO en salade	
	Sauté de dinde - Sauce Marengo	
	Purée de potiron	
	Saint-Nectaire AOP *	
	Beignet	
<u>Mercredi 11/02</u>		
SIQO	Menu	Allergènes
	Salade de concombre et fêta	
	Choucroute Alsacienne	
	Poires façon Belle-Hélène	
<u>Jeudi 12/02</u>		
SIQO	Menu	Allergènes
	Salade verte, radis et carottes	
	Filet de poisson - Sauce Hollandaise	
	Pommes vapeur	
	Petit suisse	
	Banane BIO *	
<u>Vendredi 13/02</u>		
SIQO	Menu	Allergènes
	Tomates mozzarella	
	Steak haché de bœuf	
	Frites	
	Riz au lait 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 scolaire
restaurant@ploneour-lanvern.fr
 02 98 82 66 00



Menus du mois de février 2026



<u>Lundi 16/02</u>		
SIQO	Menu	Allergènes
	Salade mendiante hivernale Raclette Kiwi	

<u>Mardi 17/02</u>		
SIQO	Menu	Allergènes
 	Crudités variées Rôti de bœuf Frites Yaourt aromatisé Pêche façon Melba	

<u>Mercredi 18/02</u>		
SIQO	Menu	Allergènes
 	Carottes râpées à la marocaine Keftas de volaille Bulgour et ratatouille BIO Chanteneige fouetté BIO * Pomme BIO *	

<u>Jeudi 19/02</u>		
SIQO	Menu	Allergènes
 	Salade de tomates Côte de porc charcutière Carottes et pommes de terre au miel Stracciatella	

<u>Vendredi 20/02</u>		
SIQO	Menu	Allergènes
 	Salade Vernoise Blanquette de poisson Risotto IGP aux légumes du soleil Comté AOP * Orange	

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 février 2026



Lundi 23/02		
SIQO	Menu	Allergènes
	Chicken salade	
	Omelette fromage et pommes de terre	
	Salade verte	
	Compote de fruits	

Mardi 24/02		
SIQO	Menu	Allergènes
	Avocat et cocktail de surimi	
	Rôti de porc aux pruneaux	
	Pommes rissolées	
	Fromage blanc BIO *	
	Salade de fruits frais BIO	

Mercredi 25/02		
SIQO	Menu	Allergènes
	Salade de pommes de terre Clamart	
	Moussaka	
	Yaourt nature BIO *	
	Pomme BIO *	

Jeudi 26/02		
SIQO	Menu	Allergènes
	Radis beurre	
	Croziflette	
	Mousse au chocolat	

Vendredi 27/02		
SIQO	Menu	Allergènes
	Salade charcutière	
	Filet de poisson - Sauce Dugléré	
	Quinoa aux petits légumes	
	Tomme noire des Pyrénées IGP *	
	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