



Menus du mois d'octobre 2026



Lundi 05/10		
SIQO	Menu	Allergènes
 	Potage butternut Moelleux d'épaule de porc - Sauce Madère Pommes noisettes St-Nectaire AOP / Coulommiers Poire BIO *	

Mardi 06/10		
SIQO	Menu	Allergènes
 	Salade Far-West Sauté de veau Marengo Petits pois et carottes Yaourt nature * Prunes BIO *	

Mercredi 07/10		
SIQO	Menu	Allergènes
 	Assiette de crudités Pilon de poulet rôti - Sauce champignons Pâtes fraîches Emmental BIO râpé * Compote de fruits BIO et galettes bretonnes	

Jeudi 08/10		
SIQO	Le Grand Repas 2026	Allergènes
 	Flan de potimarron et coulis de tomates fraîches aux algues Légumes cuisinés en crumble de sarrasin - Ketchup de chou rouge Fromage blanc BIO nappé d'un coulis de poires et parsemé de muesli croustillant	

Vendredi 09/10		
SIQO	Menu	Allergènes
 	Salade de riz cantonais Filet de poisson - Sauce Armoricaine Purée de patates douces BIO Raclette de Savoie IGP * Salade de fruits frais	

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

PLONEUR
 LANVERN
 restaurant@ploneur-lanvern.fr
 02 98 82 66 00

*L'initiative du Grand Repas repose sur le partage, au niveau local ou régional,
par l'ensemble des citoyens d'un même territoire, d'un même menu,
conçu à base de produits locaux et de saison, servi le même jour*

Nous avons légèrement adapté le menu du territoire "Finistère",
avec l'aimable autorisation de l'association "Le Grand Repas",
pour des questions de faisabilité d'une part,
et d'acceptabilité pour nos jeunes rationnaires d'autre part.

JEUDI 08 OCTOBRE 2026

**7^e
EDITION**



Menu du territoire Finistère

Légèrement adapté à la configuration et au public
de la cuisine centrale municipale de Plonéour-Lanvern

Entrée

Flan de potimarron accompagné d'un coulis de
tomates fraîches aux algues

Plat

Crumble de légumes cuisinés
sous une croûte croustillante au sarrasin
Servi avec un ketchup de chou rouge

Dessert

Fromage blanc BIO au coulis de poires
parsemé de muesli croustillant

BON APPÉTIT !



Soutenu
par

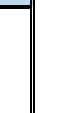


Organisé par **legrandrepas.fr**



Menus du mois d'octobre 2026



Lundi 12/10		
SIQO	Fête nationale Espagnole	Allergènes
                                                          		

                                                         | | |