

Avril
2025

Restaurant scolaire de Plozévet



Lundi 21

Féié

Mardi 22

Pomelos bio
Tortilla de pomme de terre
Petits pois carottes bio
Yaourt bio

Mercredi 23

Velouté de poireaux
Saucisse LR
Lentilles bio
Fruits bio

Jeudi 24

Super héros
Thor
Wolverine vs Hulk
Superman

Vendredi 25

Navets râpés
Rôti de veau
Pâtes fraîche bio
Yaourt bio

Lundi 28

Salade mesclun
Curry végétarien bio
Yaourt bio

Mardi 29

Radis râpés
Poisson du jour
Boullgur quinoa bio
Fromage
Fruits bio

Mercredi 30

Betteraves bio et gouda
Émince de dinde LR
Couscous bio
Fruits bio

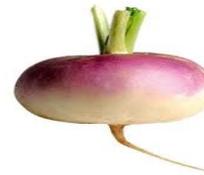
Jeudi 1

Féié

Vendredi 2

Maïs bio
Omelette bio
Frites
Fromage blanc bio

Produits
De saison



"Les menus du restaurant scolaire sont conçus pour allier équilibre nutritionnel et engagement responsable. Nous privilégions les produits locaux, de saison et labellisé. Notre objectif est d'offrir aux enfants une alimentation saine et durable."



Restaurant scolaire de Plozévet



Semaine Produit en Bretagne

Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
Pâté Bigouden Gratiné d'œufs mimosa bio Fruits bio	Salade de Tomme Bretonne Poisson du jour Purée de chou-fleur Far Breton	Velouté d'artichauts Rôti de veau Riz et sarrasin bio Fruits bio	Férié	Salade Penn Sardin Escalope de pintade Poêlée Celtik Gâteau Breton au blé noir
Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Betteraves bio Sauté de volaille LR Mélange 4 céréales bio Brunoise d'artichauts Yaourt bio	Radis râpés One pot pasta bio Fromage Fruits bio	Feuilleté d'asperges Boulettes de bœuf bio Couscous bio Fruits bio	Rillettes Omelette bio Haricots verts bio Glace	Tzatziki Poisson du jour Boulgour bio Fruits bio
Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Salade Suisse Saucisse LR Pâtes fraîches bio Fraises	Rutabagas râpés Rôti de veau Purée d'artichauts Crème brûlée	Maïs bio Tortilla de pomme de terre Couscous de petit épeautre bio Fruits bio	Salade Grecque Poisson du jour Petits pois carottes bio Verrine tarte citron meringué	Pomelos bio Fajitas végétarienne Yaourt bio
Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
Melon bio Dhal de lentilles bio Yaourt bio	Tomate mozza Poisson du jour Couscous bio Glace	Concombre Escalope de poulet LR Coquillettes bio Fruits bio	Férié	Ecole fermée

Jun
2025

Restaurant scolaire de Plozévet



Lundi 2

Pâté de campagne
Chili végétarien bio
Fraises

Mardi 3

Melon bio
Omelette bio
Poêlée maraîchère
Panna cotta mangue bio

Mercredi 4

Mais bio
Rôti de veau
Riz bio
Fruits bio

Jeudi 5

Salade de tomates
Sauté de bœuf bio
Couscous bio
Brunoise d'artichauts
Clafoutis framboises

Vendredi 6

Radis râpés
Escalope de volaille LR
Frites
Yaourt bio

Lundi 9

Féié

Mardi 10

Salade Suisse
Paella végétarienne bio
Cerises

Mercredi 11

Macédoine
Boulettes de bœuf bio
Boulgour bio
Fruits bio

Jeudi 12

Blinis Aurore
Tortilla
de pomme de terre
Petits pois bio
Glace

Vendredi 13

Tzatziki
Poisson du jour
Mélange 4 céréales bio
Fruits bio

Lundi 16

Salade concombres
Steak haché bio
Pâtes fraîches bio
Yaourt bio

Mardi 17

Club sandwich
Rôti de veau
Poêlée du marché
Crème vanille bio

Mercredi 18

Betteraves bio
Sauté de porc LR
Lentilles bio
Fruits bio

Jeudi 19

Feuilleté de légumes
Poisson du jour
Poêlée du soleil
Choux craquelin

Vendredi 20

Pastèque bio
Biryani végétarien bio
Yaourt bio

Lundi 23

Radis râpés
Tajine végétarienne bio
Yaourt bio

Mardi 24

Tzatziki
Poisson du jour
Riz et sarrasin bio
Cerises

Mercredi 25

Salade Suisse
Sauté de volaille LR
Boulgour quinoa bio
Fruits bio

Jeudi 26

Kim goût
Les petits camouflés
Pig-mentier
Écume des Bâtonniers

Vendredi 27

Melon
Lasagne végétarienne
Fruits bio

Juillet
2025

Restaurant scolaire de Plozévet



Menu réalisé par les CE1-CE2

Lundi 30

Surprise

Mardi 1

Menu en

Mercredi 2

Court

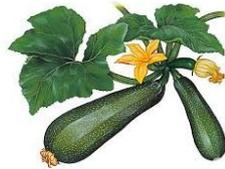
Jeudi 3

De production

Vendredi 4



Produits
De saison



Recette
Du
chef

Ingédients :

Nectarine 6 pièces
Verveine 2 branches
Eau 75cl
Sucre 75g

Granité nectarine verveine

Réalisez un sirop : faites bouillir l'eau avec le sucre
Infusez les branches de verveine toute une nuit à l'intérieur du sirop
Le lendemain ôtez les branches et mixez les nectarines coupées en quartier
Filtrez le mélange dans une passette
Versez dans un plat allant au congélateur
Et allez remuer à la fourchette toute les 15 min
Jusqu'à l'obtention de paillettes bien glacées
Servez dans verre et dégustez