

MENUS DE LA CANTINE MUNICIPALE DE PLEUGUENEUC

Du lundi 25 février au vendredi 1^{er} mars 2019

Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 1^{er}
Crêpe jambon / fromage	Salade pékinoise	Avocat	Potage	Betteraves
Sauté de porc (BBC) Poêlée maraîchère	Nems de poulet Riz cantonais	Croissant jambon / fromage Salade verte	Sauté de dinde Mélange de céréales Kasha	Dos de merlu Poêlée brocolis / champignons
Liégeois vanille	Litchis au sirop	Beignet pomme	Compote	Semoule au lait

Du lundi 04 au vendredi 08 mars 2019

Lundi 04	Mardi 05 Mardi gras	Mercredi 06	Jeudi 07 Végétarien	Vendredi 08
Carottes râpées	Feuilleté au fromage	Radis	Potage	Rosette
Pâtes sauce carbonara	Steak haché (VBF) Ratatouille	Cordon bleu Petits pois	Poêlée de légumes Pépinettes lentilles corail et tomates	Brandade de poisson Salade verte
Fromage				
Fruit de saison	Crêpe	Entremet	Pépites Olé !	Salade de fruits frais

Du lundi 11 au vendredi 15 mars 2019

Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Salade d'endives	Salade Coleslaw	Salade midinette	Feuilleté hot dog	Salade d'hiver
Sauté de volaille (BBC) Purée verte	Saucisse (VPF) Lentilles	Bruschetta Salade verte	Poulet basquaise Haricots beurre	Aiguillette de colin multigrain Julienne de Légumes
Fromage blanc et son coulis	Pomme au four	Ile flottante	Fruit de saison	Eclair au chocolat

Du mardi 18 au vendredi 22 mars 2019

Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21 Menu végétarien	Vendredi 22
Salade de riz	Soufflé au fromage	Feuilleté Hot Dog	Salade mêlée	Macédoine de légumes
Paupiette de veau Salsifis	Couscous d'agneau Semoule et légumes à couscous	Jambon grill Poêlée de légumes	Burger Frites	Colin sauce soleil Pommes de terre vapeur et sa fondue de poireaux
Yaourt	Compote	Fruit de saison	Cookies maison	Crème au clair de lune

Du lundi 25 au vendredi 29 mars 2019

Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Carottes râpées	Salade niçoise	Tomate	Salade de choux	Pâté de lapin
Pâtes sauce bolognaise (BBC)	Paëlla de poulet	Quiche lorraine Salade verte	Galette jambon / fromage Salade verte	Pavé de saumon Epinards à la crème
Fromage				
Liégeois au fruit	Fruit de saison	Cake maison	Pot de crème caramel beurre salé	Mousse

Du lundi 1^{er} au vendredi 05 avril 2019

Lundi 1^{er}	Mardi 02	Mercredi 03	Jeudi 04 Menu végétarien	Vendredi 05
Salade fromagère	Taboulé	Concombre	Salade ardéchoise	Pizza maison
Blanquette de veau à l'ancienne (Breton) Riz	Boulette de bœuf Duo de haricots	Filet de Poulet Tian de légumes	Pâtes Sauce légumes	Marmite de poisson Brocolis aux petits légumes
			Fromage	
Compote et son biscuit	Fromage blanc	Profiterole	Yaourt bio	Fruit de saison