

MENUS DE LA CANTINE MUNICIPALE DE PLEUGUENEUC

Du lundi 02 au vendredi 06 septembre 2019

Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06
Pastèque	Carottes râpées	Radis	Tomates	Macédoine de légumes
Pâtes Sauce carbonara	Poulet basquaise Haricots beurre	Croque-Monsieur Salade verte	Hachis Parmentier maison Salade verte	Pavé de saumon sauce hollandaise Épinards à la crème
Fromage				
Fromage blanc	Gâteau maison	Compote	Fruit de saison	Semoule au lait

Du lundi 09 au vendredi 13 septembre 2019

Lundi 09	Mardi 10 Repas végétarien	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Melon	Wrap de légumes maison	Salade midinette	Concombre	Betteraves
Sauté de dinde Courgettes	Omelette ratatouille	Sauté de lapin aux pruneaux linguines	Rôti de porc Poêlée de légumes	Dos de colin sauce soleil Semoule à couscous
Yaourt	Fruit de saison	Ille flottante	Compote	Glace

Du lundi 16 au vendredi 20 septembre 2019

Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Salade de Madame Poulette	Salade de choux	Carottes râpées		Terrine de lapin
Paupiette de veau Salsifis	Escalope viennoise Purée de carottes maison	Bruschetta Salade verte	Burger maison Frites	Cœur de merlu sauce tomate Poêlée de légumes
Salade de fruits maison	Crème au clair de lune	Entremet	Cookie maison	Tapioca au lait

Du lundi 23 septembre au vendredi 27 septembre 2019

Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26 Repas végétarien	Vendredi 27
Salade paysanne	Tomates / maïs	Émincé de champignons	Méli-mélo de légumes verts	Concombre
Rôti de veau Ratatouille	Steak haché Pépites de pois cassés et courgettes	Jambon grill Pommes sautées	Égrené végétal Boulgour	Aiguillette de colin multigrain sauce beurre citronné Julienne de légumes
Fromage blanc et son coulis	Compote	Fruit de saison	Yaourt bio	Crème aux œufs

Du lundi 30 septembre au vendredi 04 octobre 2019

Lundi 30	Mardi 01	Mercredi 02	Jeudi 03	Vendredi 04
Salade fromagère	Taboulé	Œufs mimosa	Salade grecque	Salade coleslaw
Pâtes bolognaise	Filet de poulet au basilic Duo carottes / champignons	Echine de porc à l'italienne maison Pépinettes	Moussaka maison Salade verte	Filet de dorade Crème de poivrons Blé / Brocolis
Fruit de saison	Coupe façon Melba	Entremet	Fruit de saison	Mousse au chocolat

Du lundi 07 au vendredi 11 octobre 2019

Lundi 07	Mardi 08 Repas végétarien	Mercredi 09	Jeudi 10	Vendredi 11
Salade piémontaise	Pamplemousse	Céleri rave	Concombre	Cake aux légumes
Emincé de volaille à l'indienne Céréale Kasha	Poêlée de légumes du marché maison Céréales gourmandes	Cordon bleu Petits pois / carottes	Lasagne de légumes maison Salade verte	Cœur de merlu sauce aux herbes du jardin Trio de choux
Compote	Yaourt bio	Crumble de fruits maison	Fruit de saison	Riz au lait maison

Du lundi 14 au vendredi 18 octobre 2019

Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Salade fromagère	Salade Marco Polo	Radis	Salade coleslaw	Rosette
Blanquette de veau à l'ancienne Riz et légumes secs	Steak haché sauce au poivre Choux fleur persillé	Croissant jambon / fromage Salade verte	Saucisse Lentilles	Poisson pané Epinards à la crème
Fruit de saison	Gâteau maison	Entremet	Liégeois vanille	Compote

MENUS DE LA CANTINE MUNICIPALE DE PLEUGUENEUC

Du lundi 02 au vendredi 06 septembre 2019

Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06
Pastèque	Carottes râpées	Radis	Tomates	Macédoine de légumes
Pâtes Sauce carbonara	Poulet basquaise Haricots beurre	Croque-Monsieur Salade verte	Hachis Parmentier maison Salade verte	Pavé de saumon sauce hollandaise Épinards à la crème
Fromage				
Fromage blanc	Gâteau maison	Compote	Fruit de saison	Semoule au lait

Du lundi 09 au vendredi 13 septembre 2019

Lundi 09	Mardi 10 Repas végétarien	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Melon	Wrap de légumes maison	Salade midinette	Concombre	Betteraves
Sauté de dinde Courgettes	Omelette ratatouille	Sauté de lapin aux pruneaux linguines	Rôti de porc Poêlée de légumes	Dos de colin sauce soleil Semoule à couscous
Yaourt	Fruit de saison	Ille flottante	Compote	Glace

Du lundi 16 au vendredi 20 septembre 2019

Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Salade de Madame Poulette	Salade de choux	Carottes râpées		Terrine de lapin
Paupiette de veau Salsifis	Escalope viennoise Purée de carottes maison	Bruschetta Salade verte	Burger maison Frites	Cœur de merlu sauce tomate Poêlée de légumes
Salade de fruits maison	Crème au clair de lune	Entremet	Cookie maison	Tapioca au lait

Du lundi 23 septembre au vendredi 27 septembre 2019

Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26 Repas végétarien	Vendredi 27
Salade paysanne	Tomates / maïs	Émincé de champignons	Méli-mélo de légumes verts	Concombre
Rôti de veau Ratatouille	Steak haché Pépites de pois cassés et courgettes	Jambon grill Pommes sautées	Égrené végétal Boulgour	Aiguillette de colin multigrain sauce beurre citronné Julienne de légumes
Fromage blanc et son coulis	Compote	Fruit de saison	Yaourt bio	Crème aux œufs

Du lundi 30 septembre au vendredi 04 octobre 2019

Lundi 30	Mardi 01	Mercredi 02	Jeudi 03	Vendredi 04
Salade fromagère	Taboulé	Œufs mimosa	Salade grecque	Salade coleslaw
Pâtes bolognaise	Filet de poulet au basilic Duo carottes / champignons	Echine de porc à l'italienne maison Pépinettes	Moussaka maison Salade verte	Filet de dorade Crème de poivrons Blé / Brocolis
Fruit de saison	Coupe façon Melba	Entremet	Fruit de saison	Mousse au chocolat

Du lundi 07 au vendredi 11 octobre 2019

Lundi 07	Mardi 08 Repas végétarien	Mercredi 09	Jeudi 10	Vendredi 11
Salade piémontaise	Pamplemousse	Céleri rave	Concombre	Cake aux légumes
Emincé de volaille à l'indienne Céréale Kasha	Poêlée de légumes du marché maison Céréales gourmandes	Cordon bleu Petits pois / carottes	Lasagne de légumes maison Salade verte	Cœur de merlu sauce aux herbes du jardin Trio de choux
Compote	Yaourt bio	Crumble de fruits maison	Fruit de saison	Riz au lait maison

Du lundi 14 au vendredi 18 octobre 2019

Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Salade fromagère	Salade Marco Polo	Radis	Salade coleslaw	Rosette
Blanquette de veau à l'ancienne Riz et légumes secs	Steak haché sauce au poivre Choux fleur persillé	Croissant jambon / fromage Salade verte	Saucisse Lentilles	Poisson pané Epinards à la crème
Fruit de saison	Gâteau maison	Entremet	Liégeois vanille	Compote

MENUS DE LA CANTINE MUNICIPALE DE PLEUGUENEUC

Du lundi 02 au vendredi 06 septembre 2019

Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06
Pastèque	Carottes râpées	Radis	Tomates	Macédoine de légumes
Pâtes Sauce carbonara	Poulet basquaise Haricots beurre	Croque-Monsieur Salade verte	Hachis Parmentier maison Salade verte	Pavé de saumon sauce hollandaise Épinards à la crème
Fromage				
Fromage blanc	Gâteau maison	Compote	Fruit de saison	Semoule au lait

Du lundi 09 au vendredi 13 septembre 2019

Lundi 09	Mardi 10 Repas végétarien	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Melon	Wrap de légumes maison	Salade midinette	Concombre	Betteraves
Sauté de dinde Courgettes	Omelette ratatouille	Sauté de lapin aux pruneaux linguines	Rôti de porc Poêlée de légumes	Dos de colin sauce soleil Semoule à couscous
Yaourt	Fruit de saison	Ille flottante	Compote	Glace

Du lundi 16 au vendredi 20 septembre 2019

Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Salade de Madame Poulette	Salade de choux	Carottes râpées		Terrine de lapin
Paupiette de veau Salsifis	Escalope viennoise Purée de carottes maison	Bruschetta Salade verte	Burger maison Frites	Cœur de merlu sauce tomate Poêlée de légumes
Salade de fruits maison	Crème au clair de lune	Entremet	Cookie maison	Tapioca au lait

Du lundi 23 septembre au vendredi 27 septembre 2019

Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26 Repas végétarien	Vendredi 27
Salade paysanne	Tomates / maïs	Émincé de champignons	Méli-mélo de légumes verts	Concombre
Rôti de veau Ratatouille	Steak haché Pépites de pois cassés et courgettes	Jambon grill Pommes sautées	Égrené végétal Boulgour	Aiguillette de colin multigrain sauce beurre citronné Julienne de légumes
Fromage blanc et son coulis	Compote	Fruit de saison	Yaourt bio	Crème aux œufs

Du lundi 30 septembre au vendredi 04 octobre 2019

Lundi 30	Mardi 01	Mercredi 02	Jeudi 03	Vendredi 04
Salade fromagère	Taboulé	Œufs mimosa	Salade grecque	Salade coleslaw
Pâtes bolognaise	Filet de poulet au basilic Duo carottes / champignons	Echine de porc à l'italienne maison Pépinettes	Moussaka maison Salade verte	Filet de dorade Crème de poivrons Blé / Brocolis
Fruit de saison	Coupe façon Melba	Entremet	Fruit de saison	Mousse au chocolat

Du lundi 07 au vendredi 11 octobre 2019

Lundi 07	Mardi 08 Repas végétarien	Mercredi 09	Jeudi 10	Vendredi 11
Salade piémontaise	Pamplemousse	Céleri rave	Concombre	Cake aux légumes
Emincé de volaille à l'indienne Céréale Kasha	Poêlée de légumes du marché maison Céréales gourmandes	Cordon bleu Petits pois / carottes	Lasagne de légumes maison Salade verte	Cœur de merlu sauce aux herbes du jardin Trio de choux
Compote	Yaourt bio	Crumble de fruits maison	Fruit de saison	Riz au lait maison

Du lundi 14 au vendredi 18 octobre 2019

Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Salade fromagère	Salade Marco Polo	Radis	Salade coleslaw	Rosette
Blanquette de veau à l'ancienne Riz et légumes secs	Steak haché sauce au poivre Choux fleur persillé	Croissant jambon / fromage Salade verte	Saucisse Lentilles	Poisson pané Epinards à la crème
Fruit de saison	Gâteau maison	Entremet	Liégeois vanille	Compote

MENUS DE LA CANTINE MUNICIPALE DE PLEUGUENEUC

Du lundi 02 au vendredi 06 septembre 2019

Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06
Pastèque	Carottes râpées	Radis	Tomates	Macédoine de légumes
Pâtes Sauce carbonara	Poulet basquaise Haricots beurre	Croque-Monsieur Salade verte	Hachis Parmentier maison Salade verte	Pavé de saumon sauce hollandaise Épinards à la crème
Fromage				
Fromage blanc	Gâteau maison	Compote	Fruit de saison	Semoule au lait

Du lundi 09 au vendredi 13 septembre 2019

Lundi 09	Mardi 10 Repas végétarien	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Melon	Wrap de légumes maison	Salade midinette	Concombre	Betteraves
Sauté de dinde Courgettes	Omelette ratatouille	Sauté de lapin aux pruneaux linguines	Rôti de porc Poêlée de légumes	Dos de colin sauce soleil Semoule à couscous
Yaourt	Fruit de saison	Ille flottante	Compote	Glace

Du lundi 16 au vendredi 20 septembre 2019

Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Salade de Madame Poulette	Salade de choux	Carottes râpées		Terrine de lapin
Paupiette de veau Salsifis	Escalope viennoise Purée de carottes maison	Bruschetta Salade verte	Burger maison Frites	Cœur de merlu sauce tomate Poêlée de légumes
Salade de fruits maison	Crème au clair de lune	Entremet	Cookie maison	Tapioca au lait

Du lundi 23 septembre au vendredi 27 septembre 2019

Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26 Repas végétarien	Vendredi 27
Salade paysanne	Tomates / maïs	Émincé de champignons	Méli-mélo de légumes verts	Concombre
Rôti de veau Ratatouille	Steak haché Pépites de pois cassés et courgettes	Jambon grill Pommes sautées	Égrené végétal Boulgour	Aiguillette de colin multigrain sauce beurre citronné Julienne de légumes
Fromage blanc et son coulis	Compote	Fruit de saison	Yaourt bio	Crème aux œufs

Du lundi 30 septembre au vendredi 04 octobre 2019

Lundi 30	Mardi 01	Mercredi 02	Jeudi 03	Vendredi 04
Salade fromagère	Taboulé	Œufs mimosa	Salade grecque	Salade coleslaw
Pâtes bolognaise	Filet de poulet au basilic Duo carottes / champignons	Echine de porc à l'italienne maison Pépinettes	Moussaka maison Salade verte	Filet de dorade Crème de poivrons Blé / Brocolis
Fruit de saison	Coupe façon Melba	Entremet	Fruit de saison	Mousse au chocolat

Du lundi 07 au vendredi 11 octobre 2019

Lundi 07	Mardi 08 Repas végétarien	Mercredi 09	Jeudi 10	Vendredi 11
Salade piémontaise	Pamplemousse	Céleri rave	Concombre	Cake aux légumes
Emincé de volaille à l'indienne Céréale Kasha	Poêlée de légumes du marché maison Céréales gourmandes	Cordon bleu Petits pois / carottes	Lasagne de légumes maison Salade verte	Cœur de merlu sauce aux herbes du jardin Trio de choux
Compote	Yaourt bio	Crumble de fruits maison	Fruit de saison	Riz au lait maison

Du lundi 14 au vendredi 18 octobre 2019

Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Salade fromagère	Salade Marco Polo	Radis	Salade coleslaw	Rosette
Blanquette de veau à l'ancienne Riz et légumes secs	Steak haché sauce au poivre Choux fleur persillé	Croissant jambon / fromage Salade verte	Saucisse Lentilles	Poisson pané Epinards à la crème
Fruit de saison	Gâteau maison	Entremet	Liégeois vanille	Compote

MENUS DE LA CANTINE MUNICIPALE DE PLEUGUENEUC

Du lundi 02 au vendredi 06 septembre 2019

Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06
Pastèque	Carottes râpées	Radis	Tomates	Macédoine de légumes
Pâtes Sauce carbonara	Poulet basquaise Haricots beurre	Croque-Monsieur Salade verte	Hachis Parmentier maison Salade verte	Pavé de saumon sauce hollandaise Épinards à la crème
Fromage				
Fromage blanc	Gâteau maison	Compote	Fruit de saison	Semoule au lait

Du lundi 09 au vendredi 13 septembre 2019

Lundi 09	Mardi 10 Repas végétarien	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Melon	Wrap de légumes maison	Salade midinette	Concombre	Betteraves
Sauté de dinde Courgettes	Omelette ratatouille	Sauté de lapin aux pruneaux linguines	Rôti de porc Poêlée de légumes	Dos de colin sauce soleil Semoule à couscous
Yaourt	Fruit de saison	Ille flottante	Compote	Glace

Du lundi 16 au vendredi 20 septembre 2019

Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Salade de Madame Poulette	Salade de choux	Carottes râpées		Terrine de lapin
Paupiette de veau Salsifis	Escalope viennoise Purée de carottes maison	Bruschetta Salade verte	Burger maison Frites	Cœur de merlu sauce tomate Poêlée de légumes
Salade de fruits maison	Crème au clair de lune	Entremet	Cookie maison	Tapioca au lait

Du lundi 23 septembre au vendredi 27 septembre 2019

Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26 Repas végétarien	Vendredi 27
Salade paysanne	Tomates / maïs	Émincé de champignons	Méli-mélo de légumes verts	Concombre
Rôti de veau Ratatouille	Steak haché Pépites de pois cassés et courgettes	Jambon grill Pommes sautées	Égrené végétal Boulgour	Aiguillette de colin multigrain sauce beurre citronné Julienne de légumes
Fromage blanc et son coulis	Compote	Fruit de saison	Yaourt bio	Crème aux œufs

Du lundi 30 septembre au vendredi 04 octobre 2019

Lundi 30	Mardi 01	Mercredi 02	Jeudi 03	Vendredi 04
Salade fromagère	Taboulé	Œufs mimosa	Salade grecque	Salade coleslaw
Pâtes bolognaise	Filet de poulet au basilic Duo carottes / champignons	Echine de porc à l'italienne maison Pépinettes	Moussaka maison Salade verte	Filet de dorade Crème de poivrons Blé / Brocolis
Fruit de saison	Coupe façon Melba	Entremet	Fruit de saison	Mousse au chocolat

Du lundi 07 au vendredi 11 octobre 2019

Lundi 07	Mardi 08 Repas végétarien	Mercredi 09	Jeudi 10	Vendredi 11
Salade piémontaise	Pamplemousse	Céleri rave	Concombre	Cake aux légumes
Emincé de volaille à l'indienne Céréale Kasha	Poêlée de légumes du marché maison Céréales gourmandes	Cordon bleu Petits pois / carottes	Lasagne de légumes maison Salade verte	Cœur de merlu sauce aux herbes du jardin Trio de choux
Compote	Yaourt bio	Crumble de fruits maison	Fruit de saison	Riz au lait maison

Du lundi 14 au vendredi 18 octobre 2019

Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Salade fromagère	Salade Marco Polo	Radis	Salade coleslaw	Rosette
Blanquette de veau à l'ancienne Riz et légumes secs	Steak haché sauce au poivre Choux fleur persillé	Croissant jambon / fromage Salade verte	Saucisse Lentilles	Poisson pané Epinards à la crème
Fruit de saison	Gâteau maison	Entremet	Liégeois vanille	Compote

MENUS DE LA CANTINE MUNICIPALE DE PLEUGUENEUC

Du lundi 02 au vendredi 06 septembre 2019

Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06
Pastèque	Carottes râpées	Radis	Tomates	Macédoine de légumes
Pâtes Sauce carbonara	Poulet basquaise Haricots beurre	Croque-Monsieur Salade verte	Hachis Parmentier maison Salade verte	Pavé de saumon sauce hollandaise Épinards à la crème
Fromage				
Fromage blanc	Gâteau maison	Compote	Fruit de saison	Semoule au lait

Du lundi 09 au vendredi 13 septembre 2019

Lundi 09	Mardi 10 Repas végétarien	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Melon	Wrap de légumes maison	Salade midinette	Concombre	Betteraves
Sauté de dinde Courgettes	Omelette ratatouille	Sauté de lapin aux pruneaux linguines	Rôti de porc Poêlée de légumes	Dos de colin sauce soleil Semoule à couscous
Yaourt	Fruit de saison	Ille flottante	Compote	Glace

Du lundi 16 au vendredi 20 septembre 2019

Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Salade de Madame Poulette	Salade de choux	Carottes râpées		Terrine de lapin
Paupiette de veau Salsifis	Escalope viennoise Purée de carottes maison	Bruschetta Salade verte	Burger maison Frites	Cœur de merlu sauce tomate Poêlée de légumes
Salade de fruits maison	Crème au clair de lune	Entremet	Cookie maison	Tapioca au lait

Du lundi 23 septembre au vendredi 27 septembre 2019

Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26 Repas végétarien	Vendredi 27
Salade paysanne	Tomates / maïs	Émincé de champignons	Méli-mélo de légumes verts	Concombre
Rôti de veau Ratatouille	Steak haché Pépites de pois cassés et courgettes	Jambon grill Pommes sautées	Égrené végétal Boulgour	Aiguillette de colin multigrain sauce beurre citronné Julienne de légumes
Fromage blanc et son coulis	Compote	Fruit de saison	Yaourt bio	Crème aux œufs

Du lundi 30 septembre au vendredi 04 octobre 2019

Lundi 30	Mardi 01	Mercredi 02	Jeudi 03	Vendredi 04
Salade fromagère	Taboulé	Œufs mimosa	Salade grecque	Salade coleslaw
Pâtes bolognaise	Filet de poulet au basilic Duo carottes / champignons	Echine de porc à l'italienne maison Pépinettes	Moussaka maison Salade verte	Filet de dorade Crème de poivrons Blé / Brocolis
Fruit de saison	Coupe façon Melba	Entremet	Fruit de saison	Mousse au chocolat

Du lundi 07 au vendredi 11 octobre 2019

Lundi 07	Mardi 08 Repas végétarien	Mercredi 09	Jeudi 10	Vendredi 11
Salade piémontaise	Pamplemousse	Céleri rave	Concombre	Cake aux légumes
Emincé de volaille à l'indienne Céréale Kasha	Poêlée de légumes du marché maison Céréales gourmandes	Cordon bleu Petits pois / carottes	Lasagne de légumes maison Salade verte	Cœur de merlu sauce aux herbes du jardin Trio de choux
Compote	Yaourt bio	Crumble de fruits maison	Fruit de saison	Riz au lait maison

Du lundi 14 au vendredi 18 octobre 2019

Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Salade fromagère	Salade Marco Polo	Radis	Salade coleslaw	Rosette
Blanquette de veau à l'ancienne Riz et légumes secs	Steak haché sauce au poivre Choux fleur persillé	Croissant jambon / fromage Salade verte	Saucisse Lentilles	Poisson pané Epinards à la crème
Fruit de saison	Gâteau maison	Entremet	Liégeois vanille	Compote

MENUS DE LA CANTINE MUNICIPALE DE PLEUGUENEUC

Du lundi 02 au vendredi 06 septembre 2019

Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06
Pastèque	Carottes râpées	Radis	Tomates	Macédoine de légumes
Pâtes Sauce carbonara	Poulet basquaise Haricots beurre	Croque-Monsieur Salade verte	Hachis Parmentier maison Salade verte	Pavé de saumon sauce hollandaise Épinards à la crème
Fromage				
Fromage blanc	Gâteau maison	Compote	Fruit de saison	Semoule au lait

Du lundi 09 au vendredi 13 septembre 2019

Lundi 09	Mardi 10 Repas végétarien	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Melon	Wrap de légumes maison	Salade midinette	Concombre	Betteraves
Sauté de dinde Courgettes	Omelette ratatouille	Sauté de lapin aux pruneaux linguines	Rôti de porc Poêlée de légumes	Dos de colin sauce soleil Semoule à couscous
Yaourt	Fruit de saison	Ille flottante	Compote	Glace

Du lundi 16 au vendredi 20 septembre 2019

Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Salade de Madame Poulette	Salade de choux	Carottes râpées		Terrine de lapin
Paupiette de veau Salsifis	Escalope viennoise Purée de carottes maison	Bruschetta Salade verte	Burger maison Frites	Cœur de merlu sauce tomate Poêlée de légumes
Salade de fruits maison	Crème au clair de lune	Entremet	Cookie maison	Tapioca au lait

Du lundi 23 septembre au vendredi 27 septembre 2019

Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26 Repas végétarien	Vendredi 27
Salade paysanne	Tomates / maïs	Émincé de champignons	Méli-mélo de légumes verts	Concombre
Rôti de veau Ratatouille	Steak haché Pépites de pois cassés et courgettes	Jambon grill Pommes sautées	Égrené végétal Boulgour	Aiguillette de colin multigrain sauce beurre citronné Julienne de légumes
Fromage blanc et son coulis	Compote	Fruit de saison	Yaourt bio	Crème aux œufs

Du lundi 30 septembre au vendredi 04 octobre 2019

Lundi 30	Mardi 01	Mercredi 02	Jeudi 03	Vendredi 04
Salade fromagère	Taboulé	Œufs mimosa	Salade grecque	Salade coleslaw
Pâtes bolognaise	Filet de poulet au basilic Duo carottes / champignons	Echine de porc à l'italienne maison Pépinettes	Moussaka maison Salade verte	Filet de dorade Crème de poivrons Blé / Brocolis
Fruit de saison	Coupe façon Melba	Entremet	Fruit de saison	Mousse au chocolat

Du lundi 07 au vendredi 11 octobre 2019

Lundi 07	Mardi 08 Repas végétarien	Mercredi 09	Jeudi 10	Vendredi 11
Salade piémontaise	Pamplemousse	Céleri rave	Concombre	Cake aux légumes
Emincé de volaille à l'indienne Céréale Kasha	Poêlée de légumes du marché maison Céréales gourmandes	Cordon bleu Petits pois / carottes	Lasagne de légumes maison Salade verte	Cœur de merlu sauce aux herbes du jardin Trio de choux
Compote	Yaourt bio	Crumble de fruits maison	Fruit de saison	Riz au lait maison

Du lundi 14 au vendredi 18 octobre 2019

Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Salade fromagère	Salade Marco Polo	Radis	Salade coleslaw	Rosette
Blanquette de veau à l'ancienne Riz et légumes secs	Steak haché sauce au poivre Choux fleur persillé	Croissant jambon / fromage Salade verte	Saucisse Lentilles	Poisson pané Epinards à la crème
Fruit de saison	Gâteau maison	Entremet	Liégeois vanille	Compote

MENUS DE LA CANTINE MUNICIPALE DE PLEUGUENEUC

Du lundi 02 au vendredi 06 septembre 2019

Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06
Pastèque	Carottes râpées	Radis	Tomates	Macédoine de légumes
Pâtes Sauce carbonara	Poulet basquaise Haricots beurre	Croque-Monsieur Salade verte	Hachis Parmentier maison Salade verte	Pavé de saumon sauce hollandaise Épinards à la crème
Fromage				
Fromage blanc	Gâteau maison	Compote	Fruit de saison	Semoule au lait

Du lundi 09 au vendredi 13 septembre 2019

Lundi 09	Mardi 10 Repas végétarien	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Melon	Wrap de légumes maison	Salade midinette	Concombre	Betteraves
Sauté de dinde Courgettes	Omelette ratatouille	Sauté de lapin aux pruneaux linguines	Rôti de porc Poêlée de légumes	Dos de colin sauce soleil Semoule à couscous
Yaourt	Fruit de saison	Ille flottante	Compote	Glace

Du lundi 16 au vendredi 20 septembre 2019

Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Salade de Madame Poulette	Salade de choux	Carottes râpées		Terrine de lapin
Paupiette de veau Salsifis	Escalope viennoise Purée de carottes maison	Bruschetta Salade verte	Burger maison Frites	Cœur de merlu sauce tomate Poêlée de légumes
Salade de fruits maison	Crème au clair de lune	Entremet	Cookie maison	Tapioca au lait

Du lundi 23 septembre au vendredi 27 septembre 2019

Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26 Repas végétarien	Vendredi 27
Salade paysanne	Tomates / maïs	Émincé de champignons	Méli-mélo de légumes verts	Concombre
Rôti de veau Ratatouille	Steak haché Pépites de pois cassés et courgettes	Jambon grill Pommes sautées	Égrené végétal Boulgour	Aiguillette de colin multigrain sauce beurre citronné Julienne de légumes
Fromage blanc et son coulis	Compote	Fruit de saison	Yaourt bio	Crème aux œufs

Du lundi 30 septembre au vendredi 04 octobre 2019

Lundi 30	Mardi 01	Mercredi 02	Jeudi 03	Vendredi 04
Salade fromagère	Taboulé	Œufs mimosa	Salade grecque	Salade coleslaw
Pâtes bolognaise	Filet de poulet au basilic Duo carottes / champignons	Echine de porc à l'italienne maison Pépinettes	Moussaka maison Salade verte	Filet de dorade Crème de poivrons Blé / Brocolis
Fruit de saison	Coupe façon Melba	Entremet	Fruit de saison	Mousse au chocolat

Du lundi 07 au vendredi 11 octobre 2019

Lundi 07	Mardi 08 Repas végétarien	Mercredi 09	Jeudi 10	Vendredi 11
Salade piémontaise	Pamplemousse	Céleri rave	Concombre	Cake aux légumes
Emincé de volaille à l'indienne Céréale Kasha	Poêlée de légumes du marché maison Céréales gourmandes	Cordon bleu Petits pois / carottes	Lasagne de légumes maison Salade verte	Cœur de merlu sauce aux herbes du jardin Trio de choux
Compote	Yaourt bio	Crumble de fruits maison	Fruit de saison	Riz au lait maison

Du lundi 14 au vendredi 18 octobre 2019

Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Salade fromagère	Salade Marco Polo	Radis	Salade coleslaw	Rosette
Blanquette de veau à l'ancienne Riz et légumes secs	Steak haché sauce au poivre Choux fleur persillé	Croissant jambon / fromage Salade verte	Saucisse Lentilles	Poisson pané Epinards à la crème
Fruit de saison	Gâteau maison	Entremet	Liégeois vanille	Compote

MENUS DE LA CANTINE MUNICIPALE DE PLEUGUENEUC

Du lundi 02 au vendredi 06 septembre 2019

Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06
Pastèque	Carottes râpées	Radis	Tomates	Macédoine de légumes
Pâtes Sauce carbonara	Poulet basquaise Haricots beurre	Croque-Monsieur Salade verte	Hachis Parmentier maison Salade verte	Pavé de saumon sauce hollandaise Épinards à la crème
Fromage				
Fromage blanc	Gâteau maison	Compote	Fruit de saison	Semoule au lait

Du lundi 09 au vendredi 13 septembre 2019

Lundi 09	Mardi 10 Repas végétarien	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Melon	Wrap de légumes maison	Salade midinette	Concombre	Betteraves
Sauté de dinde Courgettes	Omelette ratatouille	Sauté de lapin aux pruneaux linguines	Rôti de porc Poêlée de légumes	Dos de colin sauce soleil Semoule à couscous
Yaourt	Fruit de saison	Ille flottante	Compote	Glace

Du lundi 16 au vendredi 20 septembre 2019

Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Salade de Madame Poulette	Salade de choux	Carottes râpées		Terrine de lapin
Paupiette de veau Salsifis	Escalope viennoise Purée de carottes maison	Bruschetta Salade verte	Burger maison Frites	Cœur de merlu sauce tomate Poêlée de légumes
Salade de fruits maison	Crème au clair de lune	Entremet	Cookie maison	Tapioca au lait

Du lundi 23 septembre au vendredi 27 septembre 2019

Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26 Repas végétarien	Vendredi 27
Salade paysanne	Tomates / maïs	Émincé de champignons	Méli-mélo de légumes verts	Concombre
Rôti de veau Ratatouille	Steak haché Pépites de pois cassés et courgettes	Jambon grill Pommes sautées	Égrené végétal Boulgour	Aiguillette de colin multigrain sauce beurre citronné Julienne de légumes
Fromage blanc et son coulis	Compote	Fruit de saison	Yaourt bio	Crème aux œufs

Du lundi 30 septembre au vendredi 04 octobre 2019

Lundi 30	Mardi 01	Mercredi 02	Jeudi 03	Vendredi 04
Salade fromagère	Taboulé	Œufs mimosa	Salade grecque	Salade coleslaw
Pâtes bolognaise	Filet de poulet au basilic Duo carottes / champignons	Echine de porc à l'italienne maison Pépinettes	Moussaka maison Salade verte	Filet de dorade Crème de poivrons Blé / Brocolis
Fruit de saison	Coupe façon Melba	Entremet	Fruit de saison	Mousse au chocolat

Du lundi 07 au vendredi 11 octobre 2019

Lundi 07	Mardi 08 Repas végétarien	Mercredi 09	Jeudi 10	Vendredi 11
Salade piémontaise	Pamplemousse	Céleri rave	Concombre	Cake aux légumes
Emincé de volaille à l'indienne Céréale Kasha	Poêlée de légumes du marché maison Céréales gourmandes	Cordon bleu Petits pois / carottes	Lasagne de légumes maison Salade verte	Cœur de merlu sauce aux herbes du jardin Trio de choux
Compote	Yaourt bio	Crumble de fruits maison	Fruit de saison	Riz au lait maison

Du lundi 14 au vendredi 18 octobre 2019

Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Salade fromagère	Salade Marco Polo	Radis	Salade coleslaw	Rosette
Blanquette de veau à l'ancienne Riz et légumes secs	Steak haché sauce au poivre Choux fleur persillé	Croissant jambon / fromage Salade verte	Saucisse Lentilles	Poisson pané Epinards à la crème
Fruit de saison	Gâteau maison	Entremet	Liégeois vanille	Compote