

MENUS DE LA CANTINE MUNICIPALE DE PLEUGUENEUC

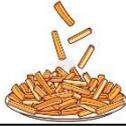
DU LUNDI 27 FÉVRIER AU VENDREDI 03 MARS 2023

Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 01	Jeudi 02	Vendredi 03 Menu végétarien
Salade de riz au thon	Duo carotte/céleri BIO 	Pain de viande à l'échalotte	Friand au fromage 	Potage de légumes
Steak haché sauce au poivre et petits pois BIO à la française 	Joue de Porc à la Sétoise et tortis	Poisson meunière et Purée 	Poulet à l'estragon et poêlée forestière	Riz cantonais (œufs, riz, légumes) 
Liégeois chocolat	Fruit frais 	Compote De fruits	Moelleux aux Pommes 	Mousse au chocolat

DU LUNDI 06 MARS AU VENDREDI 10 MARS 2023

Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10 Menu végétarien
Pâté de campagne 	Salade de chou blanc à l'indienne	Carottes aux pommes BIO	Potage de légumes 	Œuf Mayonnaise 
Sauté de porc au caramel et mélange de légumes	Bœuf bourguignon et pommes de terre persillées	Aiguillettes de dinde à la Louisiane et gratin de choux-fleurs 	Filet de merlu aux crevettes et riz pilaf	Boulettes de tomates basilic et boulgour aux herbes
Fruits frais 	Fromage blanc BIO spéculos	Crème aux œufs	Douceur aux deux chocolats 	Fruit frais

DU LUNDI 13 MARS AU VENDREDI 17 MARS 2023

Lundi 13	Mardi 14 Menu végétarien	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Betteraves à la ciboulette BIO 	Salade de pommes de terre, œufs et fromage	Wrap de crudités 	Potage du soleil	Cervelas vinaigrette 
Chili con carne et riz 	Emincé de soja aux herbes fraîches salade et poêlée villageoise 	Escalope de dinde à l'italienne et haricots verts persillés	Rôti de porc à la crème de chorizo et Frites 	Filet de lieu safrané et blé aux tomates
Fruit frais	Pêche melba	Pomme au four et pain d'épice 	Entremet au chocolat	Flan pâtissier 

DU LUNDI 20 MARS AU VENDREDI 24 MARS 2023

Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24 Menu végétarien
Céleri aux pommes	Taboulé 	Salade composée	Potage de légumes 	Crêpe au fromage
Jambalaya de dinde au paprika et riz BIO 	Sauté de veau marengo et Poêlée de carottes et champignons	Pintade au jus et brocolis gratinés 	Saucisses aux lentilles	Flan de potimarron et pommes de terre 
Velouté aux fruits	Panacotta au coulis de fruits 	Pudding au chocolat	Fruit frais 	Rocher coco

DU LUNDI 27 MARS AU VENDREDI 31 MARS 2023

Lundi 27 Menu végétarien	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31
Macédoine de légumes 	Terrine de poissons au curry	Champignons à la crème 	Potage de carottes	Rillettes 
Pâtes à la napolitaine mozzarella	Paleron de bœuf à l'oseille et trio de légumes BIO 	Escalope de porc marinée et purée de patates douces	Paëlla (poulet, chorizo, fruits de mer,...) et riz 	Poisson meunière et brocolis aux petits légumes
Fromage blanc et biscuit 	Fruit frais	Smoothie 	Ile flottante	Far breton 

DU LUNDI 03 AVRIL AU VENDREDI 07 AVRIL 2023

Lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06	Vendredi 07 Menu végétarien
Carottes râpées	Salade de riz au surimi et ananas 	Salade croquante	Potage de légumes 	Œuf mayonnaise
Sauté de porc au curry et riz aux poivrons 	Filet de dinde rôti aux épices douces et haricots verts BIO	Filet de merlan beurre blanc et pommes vapeur 	Hachis parmentier et salade verte	Lasagne de légumes au fromage 
Fromage blanc aux fruits	Crème aux œufs à la noix de coco 	Tarte normande	Fruit frais 	Riz au lait au caramel beurre salé

DU LUNDI 10 AVRIL AU VENDREDI 14 AVRIL 2023

Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	14
FERIE	Concombre feta	Céleri à la graine de moutarde 	Piémontaise	Salade de tomates 
	Pâtes carbonara et salade verte 	Steak haché au camembert et pommes au four BIO	Haut de cuisse de poulet à l'américaine et ratatouille 	Crumble de poisson riz pilaf
	Fruit frais	Poire chantilly 	Brownies	Salade de fruits 