



## MENUS DE LA CANTINE MUNICIPALE DE PLEUGUENEUC

### Du mardi 12 au vendredi 15 mai 2020

Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
Melon	Concombre	Pâté de lapin
Raviolis & salade verte	Galette jambon / fromage & salade verte	Dos de colin crème de poissons Semoule aux petits légumes
Fromage & fruit de saison	Beignet aux pommes	Compote

### Du lundi 18 au mardi 19 mai 2020

Lundi 18 Menu végétarien	Mardi 19
Carottes râpées	Salade de riz
Égréné végétal Riz & légumes secs	Rôti de porc (breton) & haricots verts
Fromage	
Fruit de saison	Fromage blanc

**Du lundi 25 au vendredi 29 mai 2020**

Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28 Vive la Bretagne	Vendredi 29 Menu végétarien
Salade niçoise	Méli-mélo de légumes verts	Concombre	Salade bretonne	Wrap de légumes
Sauté de bœuf VBF aux épices Chou-fleur persillé	Emincé de volaille BBC Madras Gratin dauphinois	Bruschetta Salade verte	Duo de poisson sauce armoricaine Fondue de poireaux Pommes de terre vapeur	Risotto de légumes Salade verte
				Fromage
Compote	Crème aux œufs maison	Iles flottantes maison	Crêpe sucre / confiture	Fruit de saison

**Du mardi 2 au vendredi 5 juin 2020**

Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4 Menu végétarien	Vendredi 5
Salade de riz	Tomate/Mozzarella	Carottes râpées	Rosette
Paupiette de veau Salsifis	Cappelletti de bœuf Poêlée de légumes	Gratin de pâtes aux légumes	Filet de dorade Chou curry lait de coco et céréales gourmandes
Fromage blanc bio et son muesli maison	Fruit de saison	Compote	Semoule au lait

**Du lundi 8 au vendredi 12 juin 2020**

Lundi 8 Menu végétarien	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Salade de lentilles à la feta	Pastèque	Salade fromagère	Salade piémontaise	Betteraves
Omelette Ratatouille	Poulet créole Haricots beurre	Steak tomates basilic Tian de légumes	Dos de colin Duo de choux brocolis et choux romanesco	Sauté de porc en civet Purée de carottes
Fromage				
Pomme au four	Gâteau maison	Entremet	Bavarois aux fruits	Compote

**Du lundi 15 au vendredi 19 juin 2020**

<b>Lundi 15</b>	<b>Mardi 16</b>	<b>Mercredi 17</b>	<b>Jeudi 18</b>	<b>Vendredi 19 Menu végétarien</b>
Maquereau à la tomate	Melon	Radis	Salade de riz	Cake aux légumes persil
Pâtes Sauce bolognaise	Paëlla au poulet	Quiche Salade verte	Paupiette de veau Salsifis	Poêlée de légumes Céréales gourmandes bio
Fromage				Fromage
Glace	Fruit de saison	Beignet chocolat	Salade de fruits frais	Yaourt bio

**Du lundi 22 au vendredi 26 juin 2020**

<b>Lundi 22 Menu végétarien</b>	<b>Mardi 23</b>	<b>Mercredi 24</b>	<b>Jeudi 25</b>	<b>Vendredi 26</b>
Concombre	Duo de melon - pastèque	Salade Marco Polo	Carottes râpées	Taboulé
Pizza courgette mozzarella maison Salade verte	Tomate farcie façon grand- mère et riz	Papillote de poisson Courgette	Noix de jambon marinée miel et orange Pommes grenaille	Filet de poulet Tian de légumes
		Fromage		
Salade de fruits frais maison	Yaourt	Fruit de saison	Entremet	Crème Mont- Blanc

**Du lundi 29 juin au vendredi 03 juillet 2020**

<b>Lundi 29</b>	<b>Mardi 30 Menu végétarien</b>	<b>Mercredi 1<sup>er</sup></b>	<b>Jeudi 2</b>	<b>Vendredi 3</b>
Tomates / maïs	Wrap de légumes maison	Pamplemousse	Melon	Salade Caesar
Raviolis au bœuf gratinés Salade verte	Beignet de courgette au sorgho maison Poêlée de légumes maison	Chunk de poulet Ratatouille	Rôti de porc froid Taboulé	Aiguillettes de poulet aux herbes froides Salade de riz
	Fromage			
Compote	Brownie maison	Entremet	Glace	Fruit de saison