

**Novembre
2026**

Restaurant scolaire de Plozévet



Lundi 2

*Pâté de campagne
Riz cantonais bio VG
Fruits bio*

Mardi 3

*Radis râpés
Tortilla de pomme
de terre
Haricots verts bio
Moelleux à la pomme bio*

Mercredi 4

*Velouté de carotte
Rôti de veau
Boulgour bio
Fruits bio*

Jeudi 5

*Halloween
Velouté de sang de Dragon
Œil de Cyclope rôti
Nid de vers de terre
Le Chaudron Maudit*

Vendredi 6

*Panaïs et
pommes râpés
Escalope de volaille LR
Frites
Yaourt bio*

Lundi 9

*Betteraves bio
Sauté de volaille LR
Épeautre bio
Brunoise de navet
Yaourt bio*

Mardi 10

*Velouté de poireaux
Couscous bio VG
Fruits bio*

Mercredi 11

Féerie

Jeudi 12

*Salami
Omelette bio
Poêlée automnale
Beignet chocolat*

Vendredi 13

*Rutabagas râpés
Poisson du jour
Mélange 4 céréales bio
Fromage
Fruits bio*

Lundi 16

*Salade Suisse
Spaghetti
Carbonara
Fruits bio*

Mardi 17

*Friand
Rôti de veau
Poêlée maraîchère
Compote de pommes bio*

Mercredi 18

*Potage du chef
Poisson du jour
Mélange 4 céréales bio
Fruits bio*

Jeudi 19

*Chou rouge
Sauté de bœuf bio
Blé mondé bio
Île flottante*

Vendredi 20

*Radis red meat râpés
Tartichouflette
Fruits bio*

Lundi 23

*Pomelos bio
Fajitas VG
Yaourt bio*

Mardi 24

*Velouté de rutabagas
Poisson du jour
Boulgour et quinoa bio
Fruits bio*

Mercredi 25

*Velouté de panais
Sauté de volaille LR
Épeautre bio
Fruits bio*

Jeudi 26

*Carottes râpées
Saucisse bio
Mélange 4 céréales bio
Glace*

Vendredi 27

*Navets râpés
Gratin de macaronis bio
Fromage blanc bio*

**Décembre
2026**

Restaurant scolaire de Plozévet



Menu du 30 au 4 décembre réalisé par les enfants de l'ALSH

Lundi 30

*Rillettes de poulet
Lasagnes VG bio
Fruits bio*

Mardi 1

*Salade Suisse
Tortilla de
pomme de terre
Riz bio Brocolis
Far*

Mercredi 2

*Rutabagas râpés
dés de mimolette
Rôti de veau
Orges perlé bio
Fruits bio*

Jeudi 3

*Velouté de céleri
Boulettes
de bœuf bio
Couscous bio
Brownies*

Vendredi 4

*Coleslaw
Escalope de
volaille LR
Purée de potimarron
Yaourt bio*

Lundi 7

*Velouté de courge
Escalope de volaille LR
Orge perlé bio
Champignons
Yaourt bio*

Mardi 8

*Chou rouge mimolette
One pot pasta bio
Fruits bio*

Mercredi 9

*Velouté de salsifis
Boulettes de bœuf bio
Couscous bio
Fruits bio*

Jeudi 10

*Rillettes de sardines
Omelette bio
Purée de chou-fleur
Gâteau roulé*

Vendredi 11

*Céleri remoulade
Poisson du jour
Mélange 4 céréales bio
yaourt bio*

Lundi 14

*Pomelos bio
Saucisses LR
Lentilles bio
Yaourt bio*

Mardi 15

*Pizza
Sauté de veau
Poêlée Hivernale
Semoule au lait bio*

Mercredi 16

*Potage du chef
Omelette bio
Coquillettes bio
Fruits bio*

Jeudi 17

Menu de Noël

Vendredi 18

*Carottes râpées
et dés gouda
Chili VG
Fruits bio*

*"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



Produits De saison



Recette Du chef

Lardon 100g
Œufs 2
Yaourt nature 1
Lait 15g
Moutarde 8g
Huile d'olive 10g
Farine 180g
Fromage râpé 100g
Levure chimique 1sachet
Sel poivre

Petits muffins lardons fromage moutarde

(pour 6 personnes)

Préchauffer le four à 180 °C

Faite revenir les lardons dans une poêle sans matière grasse

Dans un saladier mélangez les œufs, le yaourt, le lait, la moutarde et l'huile d'olive

Incorporez la farine en 3 fois puis la levure tout en mélangeant , salez poivrez

Ajoutez les lardons et le fromage râpé

Répartissez dans des moules en silicone de type « muffins »

Cuire 25min au four

Posez les muffins sur une grille à la sortie du four et servez les tièdes