

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE DE POULDREUZIC

Année 2025/2026

CENTRE DE LOISIRS				
LUNDI 1ER SEPTEMBRE Radis papés sur canapé 10 Omelette bio 3 1 7 Tombée d'oignons Petits pois carottes Bio Fromage bio 7 Fruit de saison bio 7	MARDI 2 SEPTEMBRE Tomates cerises Maïs et échalottes 10 Lasagnes de Plobannaec 1 7 bio à la Napolitaine Salade verte 10 Yaourt à la vanille bio 7 Pain bio de Tête Bèche 1	MERCREDI 3 SEPTEMBRE Œuf dur mayonnaise 3 10 Blanquette de porc 1 7 12 aux légumes et citrons confits Riz au jus bio Fromage bio 7 Fruit de saison bio	JEUDI 4 SEPTEMBRE Pastèque bio Filet de dinde rôti aux herbes et à la moutarde 10 Légumes du soleil bio Semoule au caramel 1 7	VENDREDI 5 SEPTEMBRE Betteraves bio et fêta 10 1 Filet de poisson de Loctudy 5 Sauce hollandaise 1 3 7 Pommes de terre vapeur Tarte au chocolat et aux poires 1 3 7
LUNDI 8 SEPTEMBRE Melon Curry de poulet Nouilles chinoises 3 6 Légumes croquants Yaourt aux fruits bio 7	MARDI 9 SEPTEMBRE Houmous de pois cassé Aux sésames galette de maïs 11 Risotto poireaux champignons Pétales de parmesan 7 Glace vanille fraise 3 7 Pain bio de Tête Bèche 1	MERCREDI 10 SEPTEMBRE Tomates au thon 5 10 Quiche Lorraine 1 3 7 Salade verte 10 Fromage bio 7 Fruit de saison bio	JEUDI 11 SEPTEMBRE Concombres vinaigrette 10 Emincé de Bœuf de Gourlizon à la Provençale 1 Duo de Haricots Far breton 1 3 7	VENDREDI 12 SEPTEMBRE Méli-mélo de carottes et celeri Bio rémoulade 3 9 10 Brandade de cabillaud 5 Salade verte 10 Fromage blanc 7 Coulis de mangue
LUNDI 15 SEPTEMBRE Chou-fleur vinaigrette 10 Macaronis bio de Ploba 1 Sauce bolognaise bio Fromage rapé bio 7 Fruit de saison bio	MARDI 16 SEPTEMBRE Salade de haricots rouges, maïs et avocat 10 Steak haché de veau Sauce au poivre vert 1 Petits pois carottes Crème au caramel maison 7 3 Pain bio de Tête Bèche 1	MERCREDI 17 SEPTEMBRE Pomelos Paupiette de dinde forestière 7 1 Trios de haricots secs Fromage bio 7 Fruit de saison bio	JEUDI 18 SEPTEMBRE Taboulé aux pommes, 1 abricots secs et raisins 10 Omelette bio au fromage 3 7 Ketchup maison Frites Crème dessert Bio 3 7	VENDREDI 19 SEPTEMBRE Mesclun croûtons et lardons vinaigrette 1 7 10 Filet de poisson de Loctudy 5 Sauce bretonne 1 Purée d'épinards 7 Tarte aux poires Bourdaloue 1 8
LUNDI 22 SEPTEMBRE Pastèque Dale de lentilles Bio au butternut et poireaux 7 Fromage bio 7 Fruit de saison bio	MARDI 23 SEPTEMBRE Betteraves bio aux pommes vinaigrette 10 Pâtes de Plobannaec 1 bio à la marinara 7 Fromage blanc bio 7 Pain bio de Tête Bèche 1	MERCREDI 24 SEPTEMBRE Salade de maïs et tomates 10 Filet de poulet au citron et basilic Haricots verts bio Fruit de saison	JEUDI 25 SEPTEMBRE Salade de choux blanc bio mariné aux sésames 11 10 Sauté de porc breton au cidre 12 Purée de panais 7 Fromage 7 Fruit de saison	VENDREDI 26 SEPTEMBRE Salade d'endives aux noix et Roquefort 7 8 10 Filet de poisson de nos ports 5 Sauce normande 1 7 Pommes de terre & carottes bio Charlotte passion framboise maison 1 7 3
LUNDI 29 SEPTEMBRE Rosette cornichon 7 12 Sauté de dinde à la tomate et olives Pâtes bio 1 Fromage bio 7 Fruit de saison Bio	MARDI 30 SEPTEMBRE Coleslaw 3 9 10 Tajine de légumes aux fruits secs et aux citrons confits Semoule de couscous bio 10 Yaourt bio 7 Pain bio de Tête Bèche 1	MERCREDI 1ER OCTOBRE Haricots vert mimosas 3 10 Paupiettes de veau forestière 1 Tomates provençales Fruit de saison bio	JEUDI 2 OCTOBRE Crème de potimarron Filet de porc Sauce au beurre blond 7 Poêlée de légumes Brownies au chocolat 1 7	VENDREDI 3 OCTOBRE Tzatziki de concombres 7 Paëlla au poulet et aux fruits de mers 2 5 14 Glace 3 7
LUNDI 6 OCTOBRE Carottes râpées bio à l'orange Omelette bio à l'espagnole 3 et aux pommes de terre Crème dessert au chocolat Bio 7	MARDI 7 OCTOBRE Concombres au fromage blanc et ciboulette 7 Choucroute alsacienne 12 Fruit de saison Bio Pain bio de Tête Bèche 1	MERCREDI 8 OCTOBRE Tomates antioises 1 10 Calamars à la nicoise 1 14 Riz Camarguais Fruit de saison bio	JEUDI 9 OCTOBRE Salade d'endives et œufs durs 3 10 Carbonade de bœuf à la Flamande 1 Frites Compote de fruits	VENDREDI 10 OCTOBRE Salade martiniquaise 10 Patates douces Blanc-manger coco mangue 7
A LA DECOUVERTE DES SAVEURS DES QUATRE CONTINENTS				
LUNDI 13 OCTOBRE AMERIQUE Corn and chicken soup Enchiladas de ternera 1 7 Ensalada verde Pineapple	MARDI 14 OCTOBRE EUROPE Dolmas Pizza Margherita 1 7 Insalata verde Pastel de nata 1 3 7 Pain bio de Tête Bèche 1	MERCREDI 15 OCTOBRE Pomelos Saucisses aux oignons Petits pois carottes bio Fromage bio 7 Fruit de saison bio	JEUDI 16 OCTOBRE OCEANIE Salade polynésienne au thon OZ BURGER 1 7 11 Potatoes chips Pavlova 3	VENDREDI 17 OCTOBRE ASIE Tâi nem 1 3 6 Ikan Laksa 5 7 Riz frit Beignet de banane 1 7 3

Les allergènes

- | | |
|--------------|--------------------|
| 1. Gluten | 8. Fruits à coques |
| 2. Crustacés | 9. Celeri |
| 3. Œufs | 10. Moutarde |
| 4. Arachides | 11. Sésame |
| 5. Poissons | 12. Sulfites |
| 6. Soja | 13. Lupin |
| 7. Lait | 14. Mollusques |

La recette du chef

Pavlova aux fruits rouges

Meringue : 200gr de blancs d'œufs montés avec 400gr de sucre
 Pocher en forme de petits nids - Cuire à 100° 1 heure.

Chantilly : monter 50 cl de crème avec 80gr de sucre
 Pocher la chantilly dans les petits nids de meringue et ajouter les fruits rouges