

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE DE POULDREUZIC - Du 3/11 au 19/12/2025

LUNDI 3 NOVEMBRE	MARDI 4 NOVEMBRE	CENTRE DE LOISIRS	MERCREDI 5 NOVEMBRE	JEUDI 6 NOVEMBRE	VENDREDI 7 NOVEMBRE
Mâche et maïs bio 10 Poulet bio Massala aux légumes bio Riz bio Fruit de saison bio 7	Choux-fleur mimosa 3 10 Pâtes fraîches bio de Ploba 1 Ricotta et épinards bio 7 Gratinées Crumble pommes poires 1 7 Pain bio de tête bêche 1	Saucisson à l'ail 7 10 12 Tarte aux poireaux 1 3 7 et saumon fumé 5 Salade verte 10 Glace 7	Pois chiches bio en salade 10 Omelette bio 3 Emmental bio 7 Haricots verts bio Fromage bio 7 Fruit de saison bio	Celeri remoulade 10 3 Filet de poisson 5 Sauce aux agrumes 1 Pomme de terre et carottes bio Yaourt bio de la ferme du Vern	
LUNDI 10 NOVEMBRE	MARDI 11 NOVEMBRE	MERCREDI 12 NOVEMBRE	JEUDI 13 NOVEMBRE	VENDREDI 14 NOVEMBRE	
Carottes rapées bio à l'orange Lasagnes bio de Ploba 1 au fromage bio 7 Fruit de saison Bio		Croquetas au fromage 1 7 Tartiflette 7 12 Salade verte 10 Fruit de saison bio	Crème de potimarron de Pouldreuzic 7 Emincé de bœuf bio de Gourlizon aux carottes bio Crème dessert bio 7 3	Taboulé automnal aux raisins, abricots secs et pommes 10 Filet de poisson breton 5 Purée de patates douces 7 Ile flottante maison	
LUNDI 17 NOVEMBRE	MARDI 18 NOVEMBRE	MERCREDI 19 NOVEMBRE	JEUDI 20 NOVEMBRE	VENDREDI 21 NOVEMBRE	
Bettraves et pommes bio 10 Omelette bio 3 Brocolis bio Fromage bio 7 Crème dessert bio 7 3	Radis rapés sur toast 1 7 Filet de dinde rotie au citron et à la moutarde 10 Petits pois / carottes bio Fruit de saison bio Pain de tête bêche bio 1	Potage de légumes Paupiette de veau à la forestière 7 Boulgour bio 1 aux petits légumes Glace bio 7	Méli-mélo de céleri bio 9 et carottes bio remoulade 10 3 Saucisse Hénaff aux oignons Haricots blancs bio Fromage blanc 7 au coulis de mangue	Nems de légumes Thaï 1 3 6 Filet de poisson Bigouden 5 meunière 1 Riz Pilaff Tarte au chocolat maison	
LUNDI 24 NOVEMBRE	MARDI 25 NOVEMBRE	MERCREDI 26 NOVEMBRE	JEUDI 27 NOVEMBRE	VENDREDI 28 NOVEMBRE	
 Rilette de porc Hénaff sur toast 1 Steak haché de veau Sauce au poivre 1 Poêlée de légumes Fruit de saison Bio	Pomelos de corse IGP Quiche aux légumes 1 3 7 et fromage de chèvre 7 Salade verte 10 Yaourt à la vanille bio 7 Pain de tête bêche bio 1	Pêche au thon 5 Tortillas pommes de terre 3 Salade verte 10 Compote de kaki	Crème de potimarron bio de tête bêche 7 Filet de poisson pané au citron 1 5 Blé Bio aux petits légumes 1 Salade de fruits frais	Salade de choux Kimchi bio 10 Langue de bœuf sauce madère 1 Frites Panna Cotta	
LUNDI 1er DECEMBRE	MARDI 2 DECEMBRE	MERCREDI 3 DECEMBRE	JEUDI 4 DECEMBRE	VENDREDI 5 DECEMBRE	
Rutabaga rapé miel citron 10 Sauté de porc au caramel Riz thaï Yaourt aux fruits bio 7 de la ferme du Vern 7	Salade Romaine aux noix 8 et pommes 10 Pâtes bio de Plobannalec 1 au fromage et champignons 7 Crème caramel maison 7 3 Pain de tête bêche bio 1	Velouté de carottes 7 Filet de poulet au basilic Blé aux petits légumes 1 Fruit de saison	Salade de haricots verts à l'espagnole 10 Choux farcis Pommes de terre rôties Fromage bio 7 Fruit de saison bio	Œuf dur mayonnaise 3 10 Filet de poisson 5 Sauce aux topinambours 1 Purée de butternut 7 Verrine de tarte au citron revisitée 1 7	
LUNDI 8 DECEMBRE	MARDI 9 DECEMBRE	MERCREDI 10 DECEMBRE	JEUDI 11 DECEMBRE	VENDREDI 12 DECEMBRE	
Terrine de légumes Sauce ciboulette Boulettes de bœuf bio à l'italienne Semoule de couscous bio 1 Fromage bio 7 Fruit de saison bio	Velouté de panais & choux-fleurs 7 So L'y laisse de dinde à la moutarde 10 Haricots verts bio à l'ail Crème dessert bio 7 3 Pain de tête bêche bio 1	Flamenkuche 1 7 Spätzle gratinés au munster 13 7 Salade verte 10 Fruit de saison bio	Finger sandwich thon, mangue et avocat 1 5 10 Hachis parmentier 7 Salade verte Yaourt Bio 7 Yaourt bio 7	Finger sandwich thon, mangue et avocat 1 5 10 Filet de poisson de Locudy 5 au beurre blond Riz saffrané bio Pavlova citron vert et coco 3 7	
LUNDI 15 DECEMBRE	MARDI 16 DECEMBRE	MERCREDI 17 DECEMBRE	JEUDI 18 DECEMBRE	VENDREDI 19 DECEMBRE	
Salade d'artichauts et maïs 10 Bœuf sauté sauce soja 6 Légumes croquants Riz cantonnais Fromage blanc bio du Verne 7 Coulis de framboises	Crème de courge 7 Mr Patate au cantal 7 Salade verte 10 Fruit de saison bio Pain de tête bêche bio 1	Nems au poulet 1 3 6 Boudin blanc aux pommes 7 12 13 7 12 Petits pois carottes bio Fruit de saison bio	Menu de Noël	 Pâté de Pouldreuzic sur toast 1 Filet de poisson 5 Sauce fruit de la passion 1 Poêlée de légumes Glace melba 7	

Les allergènes

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

**La recette du chef
MONSIEUR PATATE AU CANTAL**

Pour 6 personnes

- Cuire 6 grosses pommes de terre à l'eau, avec la peau.
- Lorqu'elles sont cuites, les couper en 2 dans la longueur, creuser et garder la pulpe.
- Faire une sauce bêchamel : cuire à feu doux 70 grammes de beurre + 70 grammes de farine. Y ajouter 50 cl de lait froid, bien mélanger au fouet et faire bouillir.
- Ajouter la pulpe de pomme de terre, des dés de jambon sec, sel, poivre.
- Garnir les pommes de terre, ajouter une tranche de fromage du Cantal.
- Faire gratiner au four.
- Servir avec une salade verte.

Bon appétit !

