

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

CENTRE DE LOISIRS				
LUNDI 3 NOVEMBRE	MARDI 4 NOVEMBRE	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	 <b>FERIE</b>	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 Boullgour bio 1 aux petits légumes  Glace bio 7	Méli-mélo de celeri 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 Thai 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
 <b>Rilette de porc Hénaff sur toast 1</b> 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 petitx 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 Loctudy 5 au beurre blond Riz safrané 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 1 3 7 12 Petits pois carottes bio  Fruit de saison bio	<i>Menu de Noël</i> 	 <b>Pâté de Pouldreuzic sur toast 1</b> Filet de poisson 5 Sauce fruit de la passion 1 Poêlée de légumes  Glace melba 7

**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  
MONSIEUR PATATE AU CANTAL  
Pour 6 personnes**

- Cuire 6 grosses pommes de terre à l'eau, avec la peau.
- Lorsqu'elles sont cuites, les couper en 2 dans la longueur, creuser et garder la pulpe.
- Faire une sauce béchamel : cuire à feux 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 !*

