





## MENUS DES ÉCOLES PRIMAIRES PUBLIQUES DE PLOUZANÉ

Menus sous réserve de modifications pour des raisons techniques.  
Les menus sont élaborés et établis en application des recommandations du GEM-RCN, PNNS et loi EGALIM.  
#L'établissement bénéficie de l'aide de l'EU dans le cadre du programme "Lait et fruits à l'école".





lundi 6 avril 2026	mardi 7 avril 2026	mercredi 8 avril 2026	jeudi 9 avril 2026	vendredi 10 avril 2026
<b>LUNDI DE PAQUES</b>	 betteraves rouges <i>BIO</i> # vinaigrette  quiche au fromage bio  salade verte bio  banane <i>BIO</i> Pain	 œuf dur mayonnaise  <b>dos de cabillaud à la bretonne</b>  haricots verts <i>BIO</i> compote palet breton Pain	 pâté de foie  escalope de poulet à la crème  coquillettes <i>BIO</i>  st nectaire AOP  pomme <i>BIO</i> # Pain	 taboulé <i>BIO</i> *  sauté de bœuf au épices  brocoli  yaourt nature <i>BIO</i> Pain
lundi 27 avril 2026	mardi 28 avril 2026	mercredi 29 avril 2026	jeudi 30 avril 2026	vendredi 1 mai 2026
 feuilleté au fromage  boulette d'agneau au jus  poêlée de légumes  kiri <i>BIO</i>  fruit HVE # <b>pain bio</b>	 salade italienne*  <b>filet de lieu sce madras</b>  semoule <i>BIO</i>  fromage blanc nature <i>BIO</i> # pain	 salade et maïs*  tortis bio au pistou  emmental <i>BIO</i>  fruit <i>BIO</i> pain	 tomate <i>BIO</i>  vinaigrette basilic  chipolatas  lentilles <i>BIO</i>  fruit <i>BIO</i> # pain	<b>FETE DU TRAVAIL</b>
lundi 4 mai 2026	mardi 5 mai 2026	mercredi 6 mai 2026	jeudi 7 mai 2026	vendredi 8 mai 2026
 rilette de maquereau  haut de cuisse de poulet au jus  carottes vichy <i>BIO</i>  sorbet fraise <i>BIO</i> <b>Pain bio</b>	 mâche <i>BIO</i> #  Cartiflette  cantal AOP #  quatre quart breton bio Pain	 concombre*  steak haché sauce tomate  pdt spycies  crème dessert chocolat bio Pain	 melon  <b>dos de colin sauce mikado</b>  mélange 5 céréales <i>BIO</i> Pain	<b>VICTOIRE 1945</b>
lundi 11 mai 2026	mardi 12 mai 2026	mercredi 13 mai 2026	jeudi 14 mai 2026	vendredi 15 mai 2026
 radis <i>BIO</i> #  <b>poisson pané</b>  épinards béchamel  purée de pomme <i>BIO</i>  galette bretonne <b>Pain <i>BIO</i></b>	 carottes râpées <i>BIO</i> *  galopin de veau au thym  courgettes émulsion à l ail  camembert <i>BIO</i>  fruit <i>BIO</i> # Pain	 pastèque  navarin d'agneau  riz <i>BIO</i>  glace <i>BIO</i> vanille bourbon Pain	<b>ASCENSION</b>	<b>PONT DE L'ASCENSION</b>
lundi 18 mai 2026	mardi 19 mai 2026	mercredi 20 mai 2026	jeudi 21 mai 2026	vendredi 22 mai 2026
 betteraves rouges <i>BIO</i> *  vinaigrette  escalope de porc charcutière  riz <i>BIO</i>  yaourt fraise <i>BIO</i> <b>Pain bio</b>	 concombre à l'indienne*  rôti de bœuf au jus  haricots beurre <i>BIO</i>  pomme <i>BIO</i> au four Pain	 salade d endives*  saute de dinde waterzooï  petits pois <i>BIO</i>  gaufres de Bruxelles Pain	 salade verte <i>BIO</i> *  pâtes <i>BIO</i> à la mexicaine  comté <i>BIO</i>  banane <i>BIO</i> Pain	 tomate <i>BIO</i> #  vinaigrette  <b>brandade de poisson</b>  pana cotta bio  coulis de framboise Pain



### Menu végétarien

Produits régionaux   
 Produits *BIO*   
**Pêche durable**   
 Viande bovine origine France   
 Viandes de France

### Plat fait maison

Haute Valeur Environnementale   
 Nouvelle recette   
 Repas à thème  
 \* Vinaigrette au choix

### Appellation d'origine protégée

Indication géographique protégée   
 Label rouge   
 Appellation origine contrôlée 