

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 juillet 2026	mardi 7 juillet 2026	mercredi 8 juillet 2026	jeudi 9 juillet 2026	vendredi 10 juillet 2026
<p>pastèque pâtes bio bolognaise emmental râpé bio cerises</p> <p>pain bio</p>	<p>œuf dur mayonnaise dos de cabillaud sce curry riz bio safrané banane bio</p> <p>pain</p>	<p>concombre à la ciboulette quiche aux poireaux salade verte raisin</p> <p>pain</p>	<p>salade au bleu d auvergne cordon bleu riste provençale yaourt aux myrtilles bio</p> <p>pain</p>	<p>radis rose jambon à l os sce oignons roses de Roscoff semoule de couscous bio sorbet fraise bio</p>
lundi 13 juillet 2026	mardi 14 juillet 2026	mercredi 15 juillet 2026	jeudi 16 juillet 2026	vendredi 17 juillet 2026
<p>melon saumon sce curcuma carottes à la bretonne bio gouda abricots bio pain bio</p>	<p>FERIE</p>	<p>tomate noire de Crimée galette de blé noir saucisse tomme noire IGP brownies au chocolat noir pain</p>	<p>betteraves bio et féta rôti de bœuf purée de haricots rouge pana cotta bio à la mure pain</p>	<p>salade verte escalope marinée salade composée jus de pomme bio nectarine bio pain</p>
lundi 20 juillet 2026	mardi 21 juillet 2026	mercredi 22 juillet 2026	jeudi 23 juillet 2026	vendredi 24 juillet 2026
<p>pastèque chili sin carne riz bio crème au chocolat bio Pain bio</p>	<p>salade de pépINETTE rôti de porc au jus brocoli bio yaourt aux fruits bio Pain</p>	<p>carottes râpées bio haut de cuisse de poulet pdt noisettes st nectaire compote de pomme Pain</p>	<p>rosette ou pâté de foie filet de colin sce champignons boulgour bio fromage blanc bio Pain</p>	<p>feuilleté au fromage boulette d agneau au paprika haricots beurre poire bio pain</p>
lundi 27 juillet 2026	mardi 28 juillet 2026	mercredi 29 juillet 2026	jeudi 30 juillet 2026	vendredi 31 juillet 2026
<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> <p>Pas de restauration</p> </div>				
lundi 3 août 2026	mardi 4 août 2026	mercredi 5 août 2026	jeudi 6 août 2026	vendredi 7 août 2026
<p>pastèque pâtes bio bolognaise emmental râpé bio nectarine Pain bio</p>	<p>œuf dur mayonnaise dos de cabillaud sce curry riz bio safrané banane bio Pain</p>	<p>concombre à la ciboulette quiche aux poireaux salade verte prunes reine Claude bio Pain</p>	<p>salade de bleu d auvergne cordon bleu riste provençale yaourt aux myrtilles bio Pain</p>	<p>radis rose jambon à l os sce oignons roses de Roscoff semoule de couscous bio sorbet fraise bio Pain</p>
<p>Menu végétarien produits régionaux Produits BIO Pêche durable Viande bovine origine France</p>				
<p>Plat fait maison Haute Valeur Environnementale Nouvelle recette Repas à thème * Vinaigrette au choix</p>				
<p>Appellation d'origine protégée Indication géographique protégée Label rouge Appellation origine contrôlée</p>				