

# Menus



Lundi 01/04/19	Lundi 08/04/19	Lundi 15/04/19	Lundi 22/04/19
Salade de riz AB <b>Blanquette de veau</b> <b>Printanière de légumes</b> Fromage Fruit	<b>Salade auvergnate</b> fromage <b>Sauté de bœuf AB</b> à la provençale <b>Carottes à la crème AB</b> <b>Yaourt brassé sucré des Gaboriaux</b>	Quiche lorraine <b>Rôti de veau</b> Poêlée de légumes Fruit de saison	FÉRIÉ
Mardi 02/04/19	Mardi 09/04/19	Mardi 16/04/19	Mardi 23/04/19
<b>REPAS DU CME</b> Concombre vinaigrette Nuggets Pommes de terre sautées Ketchup Glace	<b>Potage de légumes AB</b> <b>Sauté de lapin</b> <b>Pommes de terre vapeur AB</b> <b>Fruit AB</b>	Bouillon aux petites pâtes <b>Aiguillettes</b> marinées épices orientales Purée de pommes de terre <b>au lait AB</b> <b>Fromage blanc de Plessala</b>	Pamplemousse Cordon bleu <b>Haricots verts</b> Riz au lait caramel
Mercredi 03/04/19	Mercredi 10/04/19	Mercredi 17/04/19	Mercredi 24/04/19
<b>Betterave rouge AB</b> Couscous de légumes <b>Fromage AB</b> Fruit de saison	Salade / maïs / fromage <b>Galette</b> Jambon fromage <b>Jus de pomme AB</b> <b>Crêpe</b>	Œuf dur / mayonnaise <b>Côte de porc échine</b> à la moutarde Printanière de légumes <b>Fromage AB</b> <b>Fruit AB</b>	Salade pommes de terre/thon/tomates <b>Bœuf braisé</b> Courgettes sautées <b>Fromage AB</b> Glace
Jeudi 04/04/19	Jeudi 11/04/19	Jeudi 18/04/19	Jeudi 25/04/19
<b>Potage de légumes AB</b> Timbale milanaise <b>Coquillettes AB</b> <b>Yaourt AB</b> La Motte	Salade antillaise (**) <b>Émincé dinde BBC</b> au lait de coco <b>Haricots verts AB</b> Ananas	Nems Rougail <b>saucisse AB</b> <b>Riz pilaf AB</b> Fromage Ananas	<b>Betteraves rouges AB</b> Timbale milanaise <b>Coquillettes AB</b> Fromage coupé <b>Fruit AB</b>
Vendredi 05/04/19	Vendredi 12/04/19	Vendredi 19/04/19	Vendredi 26/04/19
Œufs durs <b>Poisson frais côtier</b> <b>Gratin chou- fleur AB / pdt AB</b> Gâteau aux poires et aux amandes	Feuilles de chêne vinaigrette <b>Brandade de poissons lait AB</b> <b>Fromage AB</b> Fruit de saison	Concombre vinaigrette + fromage <b>Poisson frais</b> <b>Pommes de terre vapeur AB</b> Fruit frais	Radis Poisson pané + citron <b>Gratin de chou-fleur AB</b> Gâteau basque

- Produit Label Rouge**
- Viande française**
- Produit issu de l'agriculture biologique**
- Produit local**

(\*) Salade auvergnate: **potatoes de terre, museau**, persil, échalote, vinaigrette  
 (\*\*) Salade antillaise : riz, surimi, avocats, mayonnaise

Validé par une diététicienne  
 du Club Nutriservices

Menus en couleurs sur le site de la ville de Plérin: [www.ville-plerin.fr](http://www.ville-plerin.fr)