



Restaurant Municipal PLONEOUR-LANVERN

restaurant@ploneour-lanvern.fr

02 98 82 66 00

Menus de mai 2019

Lundi 29 avril	Mardi 30 avril	Mercredi 1 mai	Jeudi 2 mai	Vendredi 3 mai
Betteraves rouges vinaigrette	Tomates fêta		Salade composée (jambon, maïs, salade verte, emmental)	Melon
Pâtes bolognaise bio Fromage râpé	Sauté de porc sauce charcutière Haricots verts	Férié	Poulet basquaise Riz bio	Quenelle de brochet gratinée Pommes vapeur
Fruit	Pâtisserie		Fromage, fruit	compote à la pêche
Lundi 6 mai	Mardi 7 mai	Mercredi 8 mai	Jeudi 9 mai	Vendredi 10 mai
Salade, croûtons, cantal	Carottes râpées bio		Salade d'agrumes aux crevettes et aux oignons frits	Concombres vinaigrette
Saucisse Hénaff Lentilles bio	Escalope de dinde sauce normande Petits pois à la française	Férié	Sauté de veau au chorizo Boulgour bio	poisson de nos côtes Poêlée de champignons Blé bio
Salade de fruits	Fromage, banane		Fromage Poires au sirop	Crème chocolat bio
Lundi 13 mai	Mardi 14 mai	Mercredi 15 mai	Jeudi 16 mai	Vendredi 17 mai
Tomates vinaigrette	Pastèque	Taboulé au quinoa	Salade océane (pâtes, surimi, tomates mayonnaise)	Charcuterie
Sauté de poulet sauce thai Nouilles de riz	Couscous merguez	Feuilleté à la saucisse Salade verte	Mijoté de bœuf à la mexicaine Haricots verts	Gratin de poisson
compote à la fraise	Yaourt bio	fruit	Glace	Fromage, fruit
Lundi 20 mai	Mardi 21 mai	Mercredi 22 mai	Jeudi 23 mai	Vendredi 24 mai
Salade hollandaise (edam, mimolette, gouda et salade verte)	Pamplemousse	Salade de crudités	Melon	Maquereaux à la tomate
Paupiette de dinde sauce forestière Pâtes bio	Rôti de porc Frites	Pizza 4 fromages	Sauté de veau marengo Purée de potiron	Paëlla
Pêches au sirop	Compote	Salade de fruits maison	Crème vanille	Fromage, fruit
Lundi 27 mai	Mardi 28 mai	Mercredi 29 mai	Jeudi 30 mai	Vendredi 31 mai
Betteraves rouges vinaigrette	Salade composée (cœurs d'artichauts, tomates, maïs, salade verte)	Carottes râpées bio		
Palet Hénaff Pois cassés bio	Escalope de poulet rôti Haricots beurre	Omelette Poêlée de légumes Semoule au coulis	Férié	Fermé
Fromage, fruit	Pâtisserie	de fruits rouges		



Bleu-Blanc-Cœur un réseau de producteurs engagés :
une filière reconnue par le ministère de l'agriculture



Viande bovine d'origine et qualité française

Légende: Crudités, féculent, viande protidique, produit laitier, légume et fruit cuit

