



Restaurant Municipal PLONEOUR-LANVERN

restaurant@ploneour-lanvern.fr

02 98 82 66 00

Menus de février 2021

Repas végétarien			Jeudi 4 février	
Lundi 1 février	Mardi 2 février	Mercredi 3 février	Vendredi 5 février	
Potage de légumes	Concombre au Fromage de brebis	Carottes , céleri vinaigrette	Repas de la Chandeleur	
Cappelletti 5 fromages	Sauté de poulet sauce coco Boullgour	Steak haché	Salade verte à la Tomme de Brocélande ~	Poisson de nos côtes sauce butternut Purée de patates douces
Fruit	Compote Palet breton de la Biscuiterie Kersual	Pommes rissolées	Galette saucisse ~	Fromage, fruit
		Salade de fruits	crêpe compote	

Repas végétarien				Vendredi 12 février
Lundi 8 février	Mardi 9 février	Mercredi 10 février	Jeudi 11 février	Vendredi 12 février
Betteraves rouges et maïs	Carottes râpées	Lentilles corail aux poivrons et au surimi	Salade d'endives aux raisins et au chèvre	Repas DU NOUVEL AN CHINOIS
Sauté de veau à la provençale Haricots blancs	Gratin de pâtes aux brocolis et aux champignons à la crème	Quiche au saumon Salade verte	Rôti de porc Frites	Nem de légumes ~
Fromage, fruit	Beignet à la framboise	Pêche melba	Compote pomme poire	Sauté de dinde Sauce aigre-douce Nouilles de riz ~ Ananas au sirop

Repas végétarien				
Lundi 15 février	Mardi 16 février	Mercredi 17 février	Jeudi 18 février	Vendredi 19 février
Salade croûtons cantal	Potage potimarron	Avocat sauce cocktail	Pamplemousse	Saucisson sec cornichons
Escalope de dinde beurre persillé Haricots verts	Paëlla façon végétarienne	Jambon Purée de panais	Carbonnade de bœuf Pâtes	Poisson de nos côtes Ratatouille Semoule de couscous
Brownie au chocolat crème anglaise	Fromage, fruit	Fromage blanc sucré	Yaourt sucré Poires au sirop	Fruit

Légende:

	Crudité
	Element protidique
	Féculent
	Produit laitier
	Légumes & fruits cuits



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



Viande Bovine d'origine et qualité française

