



Restaurant Municipal PLONEOUR-LANVERN

restaurant@ploneour-lanvern.fr

02 98 82 66 00

Menus de mai 2021

Lundi 3 mai	Mardi 4 mai	Mercredi 5 mai	Jeudi 6 mai	Vendredi 7 mai
Samoussa de bœuf	Concombres vinaigrette	Acras de morue	Salade composée (jambon, maïs, pignons de pin, salade verte,)	Tomates vinaigrette
Escalope de dinde	Cassoulet maison	Omelette	Sauté de bœuf	Gratin de pâtes
Haricots verts		Poêlée de légumes à la provençale	sauce au bleu	aux brocolis et aux champignons
Emmental, fruit	Yaourt	Fromage frais aux fruits	Pommes rôties	
		Fruit	Cantal, compote	Glace

Lundi 10 mai	Mardi 11 mai	Mercredi 12 mai	Jeudi 13	Vendredi 14
Salade de chèvre	Carottes râpées	Avocat		
	Curry d'agneau	sauce cocktail		
Couscous merguez	aux lentilles	Cheese burger	Férié	Fermé
		Frites		
Flan à la vanille	Crème chocolat	Pêche melba		

Lundi 17 mai	Mardi 18 mai	Mercredi 19 mai	Jeudi 20 mai	Vendredi 21 mai
Tomates vinaigrette	Salade verte, comté	Salade composés (thon, haricots verts, œufs poivrons, anchois, olives)	Melon	Maquereaux à la moutarde
Tortelloni ricotta-épinard fromage râpé	Paupiette de dinde	Rôti de porc	Gratin de poisson	Sauté de veau sauce chorizo
Salade de fruits	Pâtisserie	Pommes noisettes	compote	Riz
		Yaourt aux fruits	pomme poire	Fromage, fruit

Lundi 24 mai	Mardi 25 mai	Mercredi 26 mai	Jeudi 27 mai	Vendredi 28 mai
Pastèque	Salade croûtons cantal	Salade composée (pâtes, tomates, surimi, mayonnaise)	Concombres vinaigrette	Charcuterie
Sauté de poulet	Palet Hénaff	Pizza reine	Pâtes bolognaise	Filet de poisson ratatouille
Nouilles de riz	Frites	Salade verte	façon végétarienne	Semoule de couscous
Fromage compote pomme abricot	Ananas au sirop	Fruit	Yaourt sucré	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

