



Restaurant Municipal PLONEOUR-LANVERN

restaurant@ploneour-lanvern.fr

02 98 82 66 00

Menus d'août 2021

Lundi 2 août	Mardi 3 août	Mercredi 4 août	Jeudi 5 août	Vendredi 6 août
Acras	Melon	Salade emmental maïs	Concombres vinaigrette	Taboulé
Escalope panée	Galette jambon fromage	Steak haché	Gratin pâtes	Chili façon végétarien
Haricots verts	Salade verte	Frites	au saumon et à l'aneth	Riz
Fromage, fruit	Pâtisserie	Salade de fruit	Compote	Fromage blanc sucré

Lundi 9 août	Mardi 10 août	Mercredi 11 août	Jeudi 12 août	Vendredi 13 août
Tomates vinaigrette	Carottes râpées	Saucisson sec	Pastèque	melon
Saucisses	Poisson pané	Feuilleté au chèvre et	Curry de veau	Pâtes bolognaise
Pommes noisettes	Haricots beurre	à la provençale	Semoule de couscous	Fromage râpé
Ananas au sirop	Crêpe au chocolat	Fruit	Fromage	Salade de fruits
			Compote d'abricots	

Lundi 16 août	Mardi 17 août	Mercredi 18 août	Jeudi 19 août	Vendredi 20 août
Œuf mayonnaise	Concombres vinaigrette	Salade composée	Betteraves rouges	Tomates mozzarella
	au fromage de brebis	(riz, tomates, thon, maïs)	à la vinaigrette	
Tortelloni ricotta épinard	Sauté de dinde	Quiche lorraine	Gratin de poisson	Couscous merguez
fromage râpé	Poêlée de légumes	salade verte		
Fruit	Eclair au chocolat	Compote	Yaourt et fruit	Glace

Lundi 23 août	Mardi 24 août	Mercredi 25 août	Jeudi 26 août	Vendredi 27 août
Salade de Strasbourg (pommes de terre, tomates, saucisse de Strasbourg)	Melon	Salade océane (pâtes, surimi, tomates, mayonnaise)	Carottes râpées	Pastèque
Omelette	Pizza 4 fromages	Escalope de poulet à la crème	Cheese burger	Filet de poisson
Haricots à la provençale		Petits pois carottes	Frites	Petits légumes
Fromage, fruit	Compote	Fruit	Salade de fruits	Riz
	petit palet Breton			Chocolat liégeois

Légende:

	Crudité
	Element protidique
	Féculent
	Produit laitier
	Légumes & fruits cuits



Viande Bovine d'origine et qualité française