



PLONEOUR
LANVERN
Kroazhent ar Vro Vigoudenn

restaurant@ploneour-lanvern.fr

02 98 82 66 00



On mange quoi?

MON PLANNING REPAS

Lundi 21 mars	Mardi 22 mars	Mercredi 23 mars	Jeudi 24 mars	Vendredi 25 mars
Salade jambon maïs	Betteraves rouges	Salade composée (haricots verts, thon, tomates olives, œufs durs, poivrons)	Concombres vinaigrette	Salade de crudités
Paupiette de dinde sauce au basilic Purée de potimarrons	Sauté de porc au curry Lentilles carottes	Rôti de veau Frites	Mijoté de bœuf sauce aigre douce Riz	Pépites fromage emmental Duo d'haricots
Crème à la vanille	Fromage, fruit	Chocolat liégeois	Fromage Purée pomme mangue	Beignet à la framboise

Lundi 28 mars	Mardi 29 mars	Mercredi 30 mars	Jeudi 31 mars	Vendredi 1 avril
Carottes râpées	Salade au parmesan et croûtons	Salade océane (pâtes, surimi, tomates mayonnaise)	Accras de morue Salade verte	Salade de tomates
Palets Hénaff Pommes dauphines	Sauté de veau à la provençale Pois cassés	Croissant jambon, fromage Salade verte	Sauté de poulet sauce créole Purée de patates douces	Paëlla façon végétarienne (champignons, poivrons, fèves tomates, petits pois et riz)
Fromage Poires au sirop	Purée Pomme myrtille	Salade de fruits	Fruit	Pâtisserie

le service de restauration se réserve le droit de modifier les menus en cas de difficultés d'approvisionnement

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



Toutes nos viandes sont d'origine française