

103 - Commune Plougoulm\_service 1  
Du 16/12/2024 au 20/12/2024

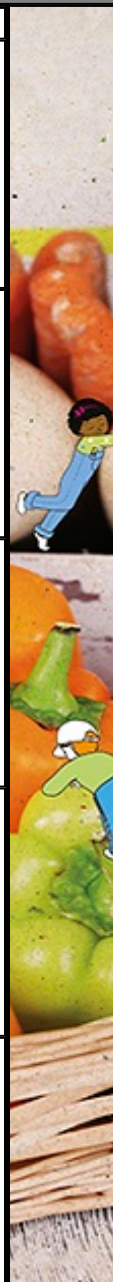
4- adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>	Haricots verts bio  - Vinaigrette à l'échalote du chef	Lardons de porc (UE) façon carbonara /Carbonara VG /Carbonara de dinde	Penne BIO	Emmental râpé	Fruit de saison
<b>mardi</b>	Carottes Bio râpées de la Ferme de Ty Coz   - Vinaigrette du chef	Galette de Lentilles Quinoa - Sauce Arrabiata	<b>Semoule Bio</b> Légumes couscous	Brie	Gélifié
<b>mercredi</b>					
<b>jeudi</b>	Rillettes de poisson et saumon du chef au <b>fromage frais bio</b> /Salade de mâche - Dés de féta AOP  - Vinaigrette du chef	<b>Sot-l'y-laisse de volaille</b> - Sauce champignons /Riz aux champignons, façon risotto	Pommes de terre forestine Fagot Haricots verts	Fromage portion	Gâteau au chocolat du chef Friandise de Noël
<b>vendredi</b>	Potage de Légumes (potage concentré)   /Terrine de légumes	Beignet de calamars à la romaine - Sauce tartare /Aiguillettes VG - Sauce tartare	Mélange de pommes de terre et épinards Béchamel	Saint Nectaire AOP	Yaourt aromatisé

103 - Commune Plougoulm\_service 1  
Du 16/12/2024 au 20/12/2024

2- primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Haricots verts bio  - Vinaigrette à l'échalote du chef	Lardons de porc (UE) façon carbonara  /Carbonara VG  /Carbonara de dinde	Penne BIO	Emmental râpé	Fruit de saison
mardi	Carottes Bio râpées de la Ferme de Ty Coz   - Vinaigrette du chef	Galette de Lentilles Quinoa - Sauce Arrabiata	<b>Semoule Bio</b> Légumes couscous	Brie	Gélifié
mercredi					
jeudi	Rillettes de poisson et saumon du chef au <b>fromage frais bio</b> /Salade de mâche - Dés de féta AOP  - Vinaigrette du chef	<b>Sot-l'y-laisse de volaille</b> - Sauce champignons /Riz aux champignons, façon risotto	Pommes de terre forestine Fagot Haricots verts	Fromage portion	Gâteau au chocolat du chef  Friandise de Noël
vendredi	Potage de Légumes (potage concentré)   /Terrine de légumes	Beignet de calamars à la romaine - Sauce tartare /Aiguillettes VG - Sauce tartare	Mélange de pommes de terre et épinards Béchamel	Saint Nectaire AOP	Yaourt aromatisé



103 - Commune Plougoulm\_service 1  
Du 16/12/2024 au 20/12/2024

1- maternelle

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>	Haricots verts bio  - Vinaigrette à l'échalote du chef	Lardons de porc (UE) façon carbonara /Carbonara VG /Carbonara de dinde	Penne BIO	Emmental râpé	Fruit de saison
<b>mardi</b>	Carottes Bio râpées de la Ferme de Ty Coz   - Vinaigrette du chef	Galette de Lentilles Quinoa - Sauce Arrabiata	<b>Semoule Bio</b> Légumes couscous	Brie	Gélifié
<b>mercredi</b>					
<b>jeudi</b>	Rillettes de poisson et saumon du chef au <b>fromage frais bio</b> /Salade de mâche - Dés de féta AOP  - Vinaigrette du chef	<b>Sot-l'y-laisse de volaille</b> - Sauce champignons /Riz aux champignons, façon risotto	Pommes de terre forestine Fagot Haricots verts	Fromage portion	Gâteau au chocolat du chef Friandise de Noël
<b>vendredi</b>	Potage de Légumes (potage concentré)   /Terrine de légumes	Beignet de calamars à la romaine - Sauce tartare /Aiguillettes VG - Sauce tartare	Mélange de pommes de terre et épinards Béchamel	Saint Nectaire AOP	Yaourt aromatisé

**103 - Commune Plougoulm\_service 1**  
**Du 16/12/2024 au 20/12/2024**

Pique nique



Lundi

Jus de fruit  
 Pain de mie - Fromage Mme Loik à tartiner - Jambon de dinde (froid) Sans porc  
 Chips  
 Pomme bio   
 Madeleine

Mardi

Jus de fruit  
 Sandwich jambon de dinde, fromage fondu  
 Chips  
 Pomme bio   
 Madeleine

Mercredi

Jeudi

Jus de fruit  
 Sandwich jambon de dinde, fromage fondu  
 Chips  
 Pomme bio   
 Madeleine

Vendredi

Jus de fruit  
 Sandwich jambon de dinde, fromage fondu  
 Chips  
 Pomme bio   
 Madeleine

