





















107/406 - Commune_Plougoulm_service 1
Du 23/03/2026 au 27/03/2026

2- primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Perles de pâtes - Vinaigrette du chef	Emincé de cuisse de poulet  - Sauce napolitaine /Galette végétale	Brocolis persillés	Camembert Bio  	Compote fraîche pomme Bio  
mardi	Potage à la tomate (concentré)  /Tomate cerise (sans vinaigrette) Savéol 	Jambon blanc issu de porc Label Rouge   /Aiguillettes ble epinards feta	Coquillettes Bio 	Emmental Bio râpé 	Flan nappé caramel
mercredi					
jeudi	Pâté de campagne Label rouge, cornichons   /Tartinade de légumes /Tartinade de Légumes	Brandade de poisson MSC (sans couvercle) /Parmentier végétarien 		Yaourt Bio au lait de la Ferme Ker Ar Beleg aromatisé à la fraise  	Pomme Bio 
vendredi	Salade de chou rouge râpé  - Vinaigrette du chef	Dahl de lentilles corail au lait de coco 	Riz Bio 	Suisse sucré 	Quatre quart du chef au citron 