

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE DE POULDREUZIC : du 1 er septembre au 16 octobre 2026

CENTRE DE LOISIRS				
LUNDI 31 AOUT	MARDI 1er SEPTEMBRE	MERCREDI 2 SEPTEMBRE	JEUDI 3 SEPTEMBRE	VENDREDI 4 SEPTEMBRE
	Melon bio Saucisse Hénaff Crème de poivron Couscous bio Yaourt à la vanille bio 7 Pain bio de Tête Bêche 1	Œuf dur mayonnaise 3 10 Blanquette de porc 1 7 12 aux légumes et citrons confits Riz au jus bio Fromage bio 7 Fruit de saison bio	Pastèque bio Lasagne Végé de Plobanalec 1-7 aux Légumes du soleil bio Tarte poire-chocolat 1 7	Betteraves bio et feta 10 1 Filet de poisson de Loctudy 5 Sauce hollandaise 1 3 7 Pommes de terre vapeur Glace bio 7
LUNDI 7 SEPTEMBRE	MARDI 8 SEPTEMBRE	MERCREDI 9 SEPTEMBRE	JEUDI 10 SEPTEMBRE	VENDREDI 11 SEPTEMBRE
Melon Curry de poulet Nouilles chinoises 3 6 & légumes croquants Yaourt aux fruits bio 7	Salade de maïs bio & fromage AOP 10 Risotto poireaux champignons & pétales de parmesan 7 Glace vanille fraise 3 7 Pain bio de Tête Bêche 1	Tomates au thon 5 10 Quiche Lorraine 1 3 7 Salade verte 10 Fruit de saison bio	Concombres bio vinaigrette 10 Emincé de bœuf bio de Gourlizon à la provençale 1 Haricots blancs Far breton 1 3 7	Méli-mélo de carottes & celeri bio rémoulade 3 9 10 Brandade de cabillaud 5 Salade verte 10 Fromage blanc & coulis de mangue 7
LUNDI 14 SEPTEMBRE	MARDI 15 SEPTEMBRE	MERCREDI 16 SEPTEMBRE	JEUDI 17 SEPTEMBRE	VENDREDI 18 SEPTEMBRE
Mesclun croûtons & lardons 1 7 10 Macaronis bio de Ploba 1 Sauce bolognaise bio Fromage râpé bio 7 Fruit de saison bio	Salade Carioca 10 Steak haché de veau Sauce au poivre vert 1 Petits pois carottes Crème au caramel maison 7 3 Pain bio de Tête Bêche 1	Pomelos Emincé de dinde forestière 7 1 Purée de carottes bio Fromage bio 7 Fruit de saison bio	Taboulé 1 10 Omelette Bio au fromage 3 7 Potatoes & Ketchup maison Crème dessert bio 3 7	Salade coleslaw 3 9 10 Filet de poisson de Loctudy 5 Sauce bretonne 1 Riz sarrasin grillé 7 Tarte Bourdaloue 1 8
LUNDI 21 SEPTEMBRE	MARDI 22 SEPTEMBRE	MERCREDI 23 SEPTEMBRE	JEUDI 24 SEPTEMBRE	VENDREDI 25 SEPTEMBRE
Pastèque bio Dale de lentilles bio au butternut 7 Fromage bio 7 Fruit de saison bio	Betteraves bio aux pommes bio 10 Pâtes de Plobannalec bio 1 à la marinara 7 14 2 Fromage blanc bio 7 Pain bio de Tête Bêche 1	Salade de maïs et tomates Filet de poulet au citron & basilic Haricots verts bio 7 Fruit de saison bio	Chou bio mariné 11 10 Sauté de porc breton aux pommes et cidre 12 Poêlée du marché 7 Fruit de saison bio	Endives aux noix & Roquefort 7 8 10 Filet de poisson de Loctudy 5 Sauce normande 1 7 Pommes de terre carottes bio Charlotte passion framboise maison 1 7 3
LUNDI 28 SEPTEMBRE	MARDI 29 SEPTEMBRE	MERCREDI 30 OCTOBRE	JEUDI 1er OCTOBRE	VENDREDI 2 OCTOBRE
Rosette cornichons 7 12 Sauté de dinde à la provençale Pâtes bio 1 Fromage bio 7 Fruit de saison Bio	Toast de chèvre chaud sur salade 10 7 Tajine de légumes bio aux fruits secs et citrons confits Semoule de couscous bio 10 Yaourt bio 7 Pain bio de Tête Bêche 1	Macédoine de légumes 3 10 Boulette de bœuf bio Sauce à la moutarde 10 Pommes noisettes Fruit de saison bio	Crème de potimarrons bio  Filet de porc breton et sa poêlée du soleil Brownie au chocolat 1 7	Tzatziki de concombres bio 7 Paëlla au poulet et aux fruits de mers 2 5 14 Glace bio 3 7
LUNDI 5 OCTOBRE	MARDI 6 OCTOBRE	MERCREDI 7 OCTOBRE	JEUDI 8 OCTOBRE	VENDREDI 9 OCTOBRE
Carottes râpées bio 10 Tortillas 3 Petits Pois & carottes Crème dessert au chocolat bio 7	Pomelos Choucroute alsacienne 12 Fruit de saison bio Pain bio de Tête Bêche 1	Tomate antioise 1 10 Calamar à la niçoise 1 14 Riz camarguais Fruit de saison bio	Salade de Penhors 3 10 Carbonade de bœuf à la flamande 1 Frites bretonnes Compote de fruits	Radis râpés bio sur toast Vache qui rit Filet de poisson de Loctudy au curry Patates douces Blanc mangé coco mangue 7

A LA DECOUVERTE DES SAVEURS DE L'AUTOMNE

LUNDI 12 OCTOBRE	MARDI 13 OCTOBRE	MERCREDI 14 OCTOBRE	JEUDI 15 OCTOBRE	VENDREDI 16 OCTOBRE
Navets rapés aux poires 10 Pâtes de Plobannalec bio 1 3 Epinards et ricotta Fruit de saison bio	Crème de potimarrons bio & châtaignes 7 Mignon de porc breton au miel & vinaigre balsamique Pommes fruits rôties aux éclats de noisettes Kaki Pain bio de Tête Bêche 1	Friand au fromage Saucisses aux oignons Petits pois & carottes bio Fruit de saison bio	Chou rouge confit aigre doux Omelette aux champignons sauvages, salsifis & pommes de terre poêlées Muffin pomme cannelle	Carottes rapées Quiche aux poireaux & saumon fumé Salade verte Chocolat liégeois

Les allergènes

- | | |
|--------------|--------------------|
| 1. Gluten | 8. Fruits à coques |
| 2. Crustacés | 9. Celeri |
| 3. Œufs | 10. Moutarde |
| 4. Arachides | 11. Sésame |
| 5. Poissons | 12. Sulfites |
| 6. Soja | 13. Lupin |
| 7. Lait | 14. Mollusques |

La recette des chefs

La crème de potimarron aux châtaignes



- Laver, couper en quartier 2 potimarrons et enlever les graines.
- Eplucher 3 oignons et les couper en fines tranches.
- Eplucher et couper en gros cubes 5 pommes de terres.
- Faire revenir les oignons dans 150 gr de beurre.
- Y ajouter les potimarrons, les pommes de terre, du sel, du poivre & noix de muscade et mouiller à hauteur.
- Faire frémir 40 min puis ajouter les châtaignes épluchées crues et cuire 30 min.
- Ajouter 50 cl de crème, mixer et cuire 5 min.

Bon appétit !