



Restaurant Scolaire Municipal de Plobannaec-Lesconil

N°d'agrément 29.165.950 CE

Menus du 6 au 10 Mai 2024

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betterave vinaigrette 9 	Salade verte dé de fromage 13 	Férialé	Vacances
Plats	Nuggets 1 Pâtes 1-4 	Merguez façon couscous 		
Dessert	Yaourt 13	Fruit		

 Fait maison

Liste des allergènes :

- | | |
|--------------|-------------------|
| 1 Gluten | 8 Soja |
| 2 Poissons | 9 Sulfites |
| 3 Crustacés | 10 Cesame |
| 4 Œufs | 11 Céleri |
| 5 Arachide | 12 Lupins |
| 6 Moutarde | 13 Lait |
| 7 Mollusques | 14 Fruits à coque |



PRODUITS BIO



BLEU- BLANC-CŒUR



PRODUITS LOCAUX



PRODUITS DE SAISON



PÊCHE DURABLE



LABEL ROUGE



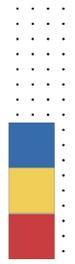
IGP INDICATION GEOGRAPHIQUE



APPELATION D'ORIGINE CONTRÔLE

Fruits et légumes cuits
Fruits et légumes crus
Produits laitiers

Féculents
Viandes poissons œufs
Sucre et fritures





Restaurant Scolaire Municipal de Plobannaec-Lesconil

N°d'agrément 29.165.950 CE

Menus du 13 au 17 Mai 2024

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
	Semaine produits en Bretagne 			
Entrée	Tomates vinaigrette 9 		Émincé de sardine 2	Pâté Hénaff
Plats	Galette saucisse 1-4 	Tartiflëizh 13 salade 9 	Filet de poulet Gratin de chou fleur 13-1 	Poisson aux algues 2-13 Carottes glacées au miel 
Dessert	Petit Malo 13	Kouign Bigouden 1-4-13 	Far breton 1-4-13 	Pommes

 Fait maison

Liste des allergènes :

- | | |
|--------------|-------------------|
| 1 Gluten | 8 Soja |
| 2 Poissons | 9 Sulfites |
| 3 Crustacés | 10 Cesame |
| 4 Œufs | 11 Céleri |
| 5 Arachide | 12 Lupins |
| 6 Moutarde | 13 Lait |
| 7 Mollusques | 14 Fruits à coque |



PRODUITS BIO



BLEU-BLANC-CŒUR



PRODUITS LOCAUX



PRODUITS DE SAISON



PÊCHE DURABLE



LABEL ROUGE



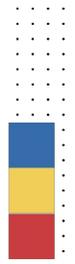
IGP INDICATION GEOGRAPHIQUE



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Fruits et légumes cuits
Fruits et légumes crus
Produits laitiers

Féculents
Viandes poissons œufs
Sucre et fritures





Restaurant Scolaire Municipal de Plobannaec-Lesconil

N°d'agrément 29.165.950 CE

Menus du 20 au 24 Mai 2024

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Férié	Melon	Concombre féta 9 ☞	Crêpes fromage 1-4-13
Plats		Pâtes 1-4 bolognaise ☞	Sauté de volaille Purée de patate douce 13 ☞	Poisson Sauce vierge 2 courgette au curry ☞
Dessert		Crème vanille 13	Moelleux poire 1-4 ☞	Fruit

☞ Fait maison

Liste des allergènes :

- | | |
|--------------|-------------------|
| 1 Gluten | 8 Soja |
| 2 Poissons | 9 Sulfites |
| 3 Crustacés | 10 Cesame |
| 4 Œufs | 11 Céleri |
| 5 Arachide | 12 Lupins |
| 6 Moutarde | 13 Lait |
| 7 Mollusques | 14 Fruits à coque |



PRODUITS BIO



BLEU-BLANC-CŒUR



PRODUITS LOCAUX



PRODUITS DE SAISON



PÊCHE DURABLE



LABEL ROUGE



IGP INDICATION GÉOGRAPHIQUE



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Fruits et légumes cuits
Fruits et légumes crus
Produits laitiers

Féculents
Viandes poissons œufs
Sucre et fritures

