Plélan le Grand
Porte de Brocéliande

Restaurant scolaire

Faim de loup ou Appétit de Moineau ? Demande la quantité que tu souhaites !

Armonys RESTAURATION

Menus du 30 novembre au 4 décembre 2026	lundi 30	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4
Hors d'œuvre	Duo de radis blanc et carottes rapées ou Taboulé à la menthe	Salade multicolore° ou Assortiment de crudités	Salade coleslaw° ou Crêpe au fromage	Velouté de potimarron ou Chou chinois aux dés de jambon	Céleri sauce aurore° ou Betteraves vinaigrette
Plat chaud et garnitures	Gratin de pommes de terre au jambon façon tartiflette Salade verte	Poisson pané au citron frais Butternut rôtie Riz créole	Haut de cuisse de poulet mariné Poêlée de haricots verts aux oignons Pâtes	Pain de viande aux herbes° sauce napolitaine Semoule Petits pois	Omelette au fromage Pommes rissolées Salade verte
Produit laitier	Camembert	Tomme blanche	Fromage	Tomme Montcadi	Cantal
Desserts	Yaourt fermier sucré ou Corbeille de fruits	Île flottante ou Corbeille de fruits	Pâtisserie du chef ou Fruit de saison	Compote pommes abricot ou Corbeille de fruits	Yaourt fermier aromatisé ou Corbeille de fruits

° Boeuf et chair à saucisse

Menu des enfants en classe maternelles					
	Taboulé à la menthe Gratin de pommes de terre au jambon façon tartiflette Salade verte Yaourt fermier sucré	Poisson pané au citron frais Butternut / Riz Tomme blanche Fruit de saison		Pain de viande aux herbes° sauce napolitaine Semoule / Petits pois Tomme Montcadi Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Omelette au fromage Pommes de terre rissolées Yaourt fermier aromatisé

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier

☑ **Chez Armonys, on cuisine!** : Nos repas sont préparés avec soin par une équipe de cuisine engagée, à partir d'une majorité de **produits frais**. **Viandes brutes et hachées** de bœuf, porc, agneau/mouton et volaille (hors préparations de viande) : **Origine France**, conformément au décret n°2022-65. Menus susceptibles d'évoluer selon l'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire ou de consulter le classeur des allergènes mis à votre disposition.