Plélan le Grand
Porte de Bretagne

Restaurant scolaire

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

Armonys RESTAURATION

Menus du 7 au 11 décembre 2026	lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11
Hors d'œuvre	Velouté de carottes au miel ou Duo chou blanc carottes vinaigrette	Terrine végétale, cornichon ou Pomelos	Salade verte aux croûtons et maïs ou Macédoine	Feuilleté au fromage ou Assortiment de crudités	Betteraves aux pommes ou Œuf mayonnaise
Plat chaud et garnitures	Colombo de dinde Riz pilaf Céleri rôti	Penne rigate Sauce Arrabbiata douce°	Parmentier de bœuf lentilles vertes et Salade verte	Échine de porc rôtie sauce moutarde Carottes Pommes boulangère	Brandade de poisson frais Salade verte
Produit laitier	Tomme grise	Emmental	Fromage	Saint Nectaire	Camembert
Desserts	Fromage blanc ou Corbeille de fruits	Yaourt arômatisé ou Corbeille de fruits	Crème à la vanille ou Fruit de saison	Compote de fruits ou Corbeille de fruits	Gâteau d'anniversaire ou Corbeille de fruits
Menu des enfants en classe maternelles	Velouté de carottes au miel Emincé de dinde sauce curry Céleri / Riz Fromage blanc	Terrine végétale, cornichon Penne rigate Sauce Arrabbiata douce° Yaourt arômatisé		Feuilleté au fromage Echine de porc rôtie sauce moutarde Pommes boulangère / Carottes Fruit de saison	Brandade de poisson frais Salade verte Camembert Gâteau d'anniversaire

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 d isposition.