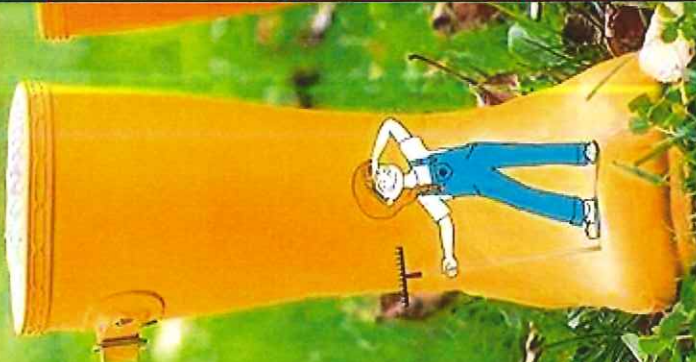


304 - Ecole Plougastel
Du 02/03/2026 au 06/03/2026

4.5 compo egalim

 		Lundi	Salade de pommes de terre, maïs et cornichons - Vinaigrette du chef Boulettes de boeuf VBF 🇫🇷 - Sauce au poivre Carottes Bio de la Ferme Ty Coz au jus 🇫🇷 Saint Nectaire AOP 🇫🇷 Clémentine Bio 🇫🇷	
		Mardi	Salade verte (entrée) 🇫🇷 - Vinaigrette du chef Saucisses bretonnes façon rougail 🇫🇷 Semoule Bio 🇫🇷 Suisse fruité	
		Mercredi		
		Jeudi	Beignets de chou fleur / Salade d'haricots verts bio 🇫🇷 - Vinaigrette du chef Lasagnes de légumes 🇫🇷 Cake du chef aux pommes 🇫🇷	
		Vendredi	Betteraves Bio 🇫🇷 - Vinaigrette du chef Beignet de calamars à la romaine Purée de pommes de terre et butternut Edam Bio 🇫🇷 Mousse au chocolat	

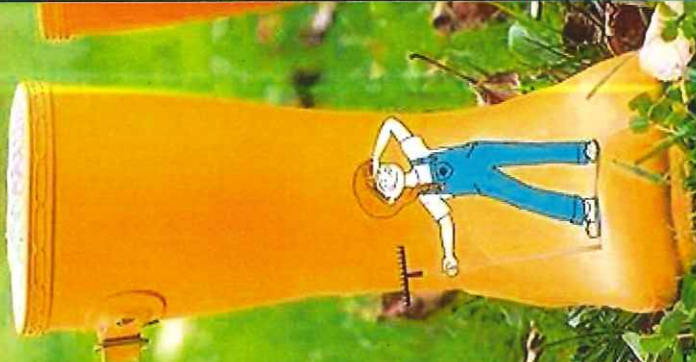
304 - Ecole Plougastel
Du 09/03/2026 au 13/03/2026

°4.5 compo egalim

	Lundi	Cordon bleu de dinde VF  Mélange de petits pois et carottes  Galette bretonne Bio  Compote fraîche pomme Bio poire 	
	Mardi	Salade de pois chiche à l'orientale - Vinaigrette Caesar Tortillas de pommes de terre et emmental BIO  Salade - Vinaigrette du chef Yaourt Bio de la ferme Ker Ar Beleg (seau)  Clémentine Bio 	
	Mercredi		
	Jeudi	Endive (brute en sachet) - Vinaigrette au miel Hachis parmentier de boeuf (boeuf Français)  Gouda Bio  Crème dessert vanille	
	Vendredi	Salade de maïs et tomates - Vinaigrette du chef Filet de colin MSC  Sauce thym citron Riz Bio  Suisse sucré 	

304 - Ecole Plougastel
Du 16/03/2026 au 20/03/2026

°4,5 compo egalim

 	Lundi Piémontaise S/Porc Paupiette au veau FR  - Sauce moutarde Chou fleur persillé  Mimolette BIO  Mousse au chocolat		°4.5 compo egalim
	Mardi Chili sin carne Riz Bio  Edam Bio  Orange Bio 		
	Mercredi		
	Jeudi Salade - Croûtons - Vinaigrette Caesar Dublin coddle à la viande de porc française  Crème anglaise Pudding du chef 		
	Vendredi Mélange de fusilli BIO et tomates  - Vinaigrette du chef Filet de colin meunière MSC  Carottes Bio de la Ferme Ty Coz au jus  Yaourt Bio au lait de la Ferme Ker Ar Beleg aromatisé à la fraise 		