



CCAS Plancoët – 13 rue Francis Cade
BP 33 - 22130 PLANCOËT 02.96.84.39.50

Les aliments marqués d'un * sont éligibles
à une aide de l' UE à destination des écoles

Menus du 27 avril 2026 au 03 juillet 2026

*menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être soumis à un changement
en fonction des livraisons ou du nombre de convives.*



	Lundi	Mardi – Menu végétarien	Jeudi	Vendredi
Du 27 avril au 01 mai	Carottes râpées Paupiette de veau <i>Viande origine France</i> Semoule / petits pois* Yaourt sucré bio	Salade perles marines Pizza aux fromages Haricots verts Gauffre	Concombre ciboulette Rôti de porc au miel Riz / Courgettes bio Fromage bio Fruit	FERIE
Du 04 mai au 08 mai	Tomate mozzarella Fricadelle provençale Pâtes / Romanesko Fromage Fruit bio	Œuf mayonnaise Tartine végétarienne Salade Crêpe au sucre	Taboulé bio Poulet rôti au jus <i>Viande origine France</i> Pommes de terre / carottes Fromage blanc	FERIE
Du 11 mai au 15 mai	Melon Steak haché sauce tomate <i>Viande origine France</i> Semoule bio / brocolis Fromage bio Banane bio	Sardine sur toast Feuilleté au fromage Carottes au beurre Flamby	FERIE	FERIE
Du 18 mai au 22 mai	Pastèque Spaghetti bio Bolognaise <i>Viande origine France</i> Fromage râpées Fruit bio	Salade piémontaise Galette fromage Salade Mousse au chocolat	Salade Coleslaw Saucisse grillée <i>Viande origine France</i> Purée de pommes de terre Petits suisses sucrés	Saucisson salade Poisson du jour Riz / courgettes bio Fromage bio Fruit



CCAS Plancoët – 13 rue Francis Cade
BP 33 - 22130 PLANCOËT 02.96.84.39.50

Menus du 27 avril 2026 au 03 juillet 2026

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être soumis à un changement en fonction des livraisons ou du nombre de convives.

Les aliments marqués d'un * sont éligibles à une aide de l' UE à destination des écoles



	Lundi	Mardi – Menu végétarien	Jeudi	Vendredi
Du 25 mai au 29 mai	FERIE	Taboulé* Croque fromage Haricots beurre Fruit bio	Melon Escalope de volaille sauce curry Viande origine France Torsades, brocolis* Yaourt aux fruits	Concombre à la crème Poisson meunière Riz, petits pois* Fromage* Eclair vanille
Du 01 juin au 05 juin	Tomates vinaigrette Boulettes de bœuf Viande origine France Semoule*, carottes Fromage Fruit	Salade de riz au thon Hamburger végétarien Salade Fromage bio Beignet au chocolat	Salade verte aux lardons Paupiette de veau Pommes de terre rôties, courgettes Fromage bio Fruit	Feuilleté hot dog salade Poisson blanc sauce au citron Coquillettes, romanesko Fromage blanc*
Du 08 juin au 12 juin	Duo melon pastèque Poulet basquaise Viande origine France Riz, ratatouille Fromage bio Fruit	Salade fromagère Gratin de pâtes* Sauce tomate Brocolis Brownies	Carottes râpées Saucisse grillée Viande origine France Purée de pommes de terre Petits suisses sucrés bio	Rillettes salade Calamars sauce tartare Semoule*, carottes Fromage Fruits
Du 15 juin au 19 juin	Salade Coleslow Steak haché Viande origine France Gratin de macaroni* au fromage Fruit	Sardine sur toast Tacos végétarien Haricots verts Crème vanille	Concombre ciboulette Couscous poulet Viande origine France Semoule* Ile flottante	Saucisson salade Poisson meunière Riz, brocolis* Fromage Compote biscuit

	Lundi	Mardi – Menu végétarien	Jeudi	Vendredi
Du 22 juin au 26 juin	Terrine de campagne Paupiette de veau Semoule*, petits pois Flamby bio	Salade perles surimi Galette fromage Carottes au beurre Mousse au chocolat	Avocat aux maïs Rôti de porc au miel Viande origine France Coquillettes* Fromage Fruit	Pastèque Moules Frites Fromage Glace
Du 29 juin au 03 juillet	Melon Escalope de dinde à la crème Viande origine France Pommes de terre rôties Courgettes Yaourt sucré bio	Œuf dur mayonnaise Pizza aux fromages Salade Panna cotta framboises	Tomates mozzarella Sauté de bœuf au jus Viande origine France Riz, brocolis* Fromage Fruit bio	REPAS DE FETE