



PORTAGE DE REPAS À DOMICILE

CCAS DE PLOUGUERNEAU - 02 98 04 59 52 | CUISINE MUNICIPALE DE PLOUGUERNEAU - 02 98 04 71 28

La cuisine centrale se réserve le droit de modifier le menu en fonction des livraisons et d'éventuelles ruptures de stock.

Menu du mois de janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
05 Préparé le : vend 03 janv. DLC : jeu 09 janv. Livré le : lun 05 janv. potage	06 Préparé le : lun 5 janv. DLC : ven 10 janv. Livré le : lun 5 janv. potage de légumes du jour écoles	07 Préparé le : lun 05 janv. DLC : Livré le : lun 05 janv. potage	08 Préparé le : mar. 06 janv. DLC : Livré le : mar. 06 janv. potage	09 Préparé le : mar. 06 janv. DLC : Livré le : mar. 06 janv. potage	10 Préparé le : jeu. 08 janv. DLC : Livré le : jeu. 08 janv. potage	11 Préparé le : jeu. 08 janv. DLC : Livré le : jeu. 08 janv. potage
crêpe aux champignons	asperges vinaigrette portage	salade verte aux lardons	couscous	salade de haricots verts	paté poivre vert	jambon cru
poisson pané	longe de porc Carré échine	boulettes de bœuf	omelette	potée auvergnate	légumes du moment	encornet à l'armoricaine
pâtes et gruyère	pommes de terre grenaille	légumes grillés	blé à la provençale	camembert et ananas	riz	
yaourt aux fruits	fromage à tartiner et poire	fromage ail et fines herbes et compote	galette des rois		brie et framboisier	
12 Préparé le : ven. 09 janv. DLC : lun. 12 janv. Livré le : ven. 09 janv. potage dubarry	13 Préparé le : lun. 12 janv. DLC : jeu. 15 janv. Livré le : lun. 12 janv. potage	14 Préparé le : lun. 12 janv. DLC : jeu. 15 janv. Livré le : lun. 12 janv. potage	15 Préparé le : mar. 13 janv. DLC : ven. 16 janv. Livré le : mar. 13 janv. potage	16 Préparé le : mar. 13 janv. DLC : ven. 16 janv. Livré le : mar. 13 janv. potage	17 Préparé le : jeu. 15 janv. DLC : dim. 18 janv. Livré le : jeu. 15 janv. potage	18 Préparé le : jeu. 15 janv. DLC : dim. 18 janv. Livré le : jeu. 15 janv. potage
salade d'artichauts portage	macédoine	crêpe forestière	taboulé	tarte paysanne	salade périgourdine	
jambon fumé	ravioles ricotta épinard	lard	poisson du jour	paleron braisé label rouge	coquelet à la diable	
pommes noisette		chou vert	poêlée paysanne	pommes de terre au four	tagliatelles	
fromage blanc vanille		panna cotta aux fruits rouges	banane	tomme des monts d'Arrée et compote	morbier et entremet poire caramel	
19 Préparé le : ven. 16 janv. DLC : lun. 19 janv. Livré le : ven. 16 janv. potage	20 Préparé le : lun. 19 janv. DLC : jeu. 22 janv. Livré le : lun. 19 janv. potage tomate vermicelle école	21 Préparé le : lun. 19 janv. DLC : jeu. 22 janv. Livré le : lun. 19 janv. potage	22 Préparé le : mar. 20 janv. DLC : ven. 23 janv. Livré le : mar. 20 janv. potage	23 Préparé le : mar. 20 janv. DLC : ven. 23 janv. Livré le : mar. 20 janv. velouté de carottes écoles	24 Préparé le : jeu. 22 janv. DLC : dim. 25 janv. Livré le : jeu. 22 janv. potage	25 Préparé le : jeu. 22 janv. DLC : dim. 25 janv. Livré le : jeu. 22 janv. potage
feuilleté fromage	saucisson	betterave	menu allemand	samoussa portage	toast de chèvre sur salade	feuilleté aux fruits de mer
aiguillettes de poulet label rouge	saucisse de la ferme Kergo	dos de colin à la normande	choucroute	pâtes à la mexicaine	navarin d'agneau	jambonnette de dinde confite
haricots beurre	gratin de chou fleur	céréales			jardinière de légumes	pommes pin
orange	fromage blanc nature sucré	saint nectaire et pomme au four	fromage à tartiner et strudel	yaourt vanille	liégeois	fromage et cheese cake mangue-passion
26 Préparé le : ven. 23 janv. DLC : lun. 26 janv. Livré le : ven. 23 janv. potage	27 Préparé le : lun. 26 janv. DLC : jeu. 29 janv. Livré le : lun. 26 janv. crème de potimarron musqué écoles	28 Préparé le : lun. 26 janv. DLC : jeu. 29 janv. Livré le : lun. 26 janv. potage	29 Préparé le : mar. 27 janv. DLC : ven. 30 janv. Livré le : mar. 27 janv. potage	30 Préparé le : mar. 27 janv. DLC : ven. 30 janv. Livré le : mar. 27 janv. potage	31 Préparé le : jeu. 29 janv. DLC : dim. 01 févr. Livré le : jeu. 29 janv. potage	01 Préparé le : jeu. 29 janv. DLC : dim. 01 févr. Livré le : jeu. 29 janv. potage
salade de chou fleur	feuilleté à la viande portage	saucisson	œuf cocktail	carottes rapées	maquereau au vin blanc	saumon fumé
crépinette de porc	poisson du jour crème de poireaux	rôti de bœuf	poulet plein air fermier	quiche de poireaux	palette de porc à la provençale	filet mignon au miel
petits pois pommes de terre	pâtes bio et gruyère	choux de bruxelles	pommes rôties		patates douce	gratin de légumes
gâteau de semoule	crème au chocolat	tomme catalane et crumble aux pommes	st paulin à la coupe et mandarine	pudding antigaspi	emmental et kiwi	fromage à tartiner et tarte aux pommes

Bleu : local

Rouge : local bio

Vert : produit bio

Gris : fait maison

Marron : viande française

01 jours scolaires