

# Restaurant scolaire



## Lundi 2 septembre

Melon, pastèque

Filet de dinde, sauce tomate

Pâtes bio, poivrons rôtis Bio

Fromage blanc, coulis de framboises Local

## Mardi 3 septembre

Sauté de veau

Petits pois et carottes

Avel Mat Eugénie Local

Nectarines ou prunes

## Mercredi 4 septembre

Betteraves rouges bio

Brandade de poisson

Salade verte bio Bio

Crème chocolat maison

## Jeudi 5 septembre

Macédoine de légumes au curry

Chili de haricots rouge bio Bio

Pépinettes et aubergines grillées

Saint-Maurice Eugénie Local

Pêches jaunes

## Vendredi 6 septembre

Tomates, mozzarella

Boeuf bolognaises

Riz saffrané

Cake aux pommes maison

## Fournisseurs locaux

- Ferme du Golfe - Arradon (yaourts et fromage blanc bio)
- Boulangerie Asselineau - Baden (pains)
- Ferme Eugénie - Languidic (fromages locaux)
- Ferme Le p'tit fermier Kervihan - Mendon (yaourts et fromages bio)
- M<sup>elle</sup> Breizh - Plescop (galettes et crêpes)
- Les jardins de Betty - Baden (légumes bio)
- L'Oasis - Baden (légumes bio)

Ces menus peuvent subir des modifications en fonction des commandes et des livraisons. Décret du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. L'ensemble des viandes servies sont d'origine France. Présence d'allergènes : céréales contenant du gluten, crustacés, oeufs, poissons, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, lupin, mollusques, arachide, anhydride sulfureux et sulfites.

# Restaurant scolaire



## Lundi 9 septembre

Melon jaune  
Palette de porc à la moutarde  
Lentilles et carottes  
Yaourts sucré ferme du golfe 

## Mardi 10 septembre

Haricots verts  
Omlette  
Frites  
An Alré Kervihan   
Paires

## Mercredi 11 septembre

Sardines sur toast grillés  
Farci de légumes et riz  
Salade verte bio   
Pommes cuites

## Jeudi 12 septembre

Concombre et fines herbes  
Couscous agneau  
Semoule moyenne  
Gâteau au fromage blanc

## Vendredi 13 septembre

Tartine aux légumes mozarella  
Filet de poisson meunière, citron  
Pommes vapeur  
Prune

## Fournisseurs locaux

- Ferme du Golfe - Arradon (yaourts et fromage blanc bio)
- Boulangerie Asselineau - Baden (pains)
- Ferme Eugénie - Languidic (fromages locaux)
- Ferme Le p'tit fermier Kervihan - Mendon (yaourts et fromages bio)
- M<sup>elle</sup> Breizh - Plescop (galettes et crêpes)
- Les jardins de Betty - Baden (légumes bio)
- L'Oasis - Baden (légumes bio)

Ces menus peuvent subir des modifications en fonction des commandes et des livraisons. Décret du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. L'ensemble des viandes servies sont d'origine France. Présence d'allergènes : céréales contenant du gluten, crustacés, oeufs, poissons, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, lupin, mollusques, arachide, anhydride sulfureux et sulfites.

# Restaurant scolaire



## Lundi 16 septembre

Carottes rapées, maïs

Poulet Tandoori

Grenailles de pommes de terre et courgettes

Yaourts aux fruits bio 

## Mardi 17 septembre

Betteraves rouges bio

Falafels de pois chiches

Boullgour tomates

Avel-Mat Eugénie 

Bananes

## Mercredi 18 septembre

Celeris rapés, pommes fêta

Boeuf à la tomate

Polenta carottes

Cake maison

## Jeudi 19 septembre

Tartiflette maison

Salade verte bio 

Reblochon (tartiflette)

Raison blanc

## Vendredi 20 septembre

Pastèque

Paëlla de poisson

Riz et légumes

Petits suisses

## Fournisseurs locaux

- Ferme du Golfe - Arradon (yaourts et fromage blanc bio)
- Boulangerie Asselineau - Baden (pains)
- Ferme Eugénie - Languidic (fromages locaux)
- Ferme Le p'tit fermier Kervihan - Mendon (yaourts et fromages bio)
- M<sup>elle</sup> Breizh - Plescop (galettes et crêpes)
- Les jardins de Betty - Baden (légumes bio)
- L'Oasis - Baden (légumes bio)

Ces menus peuvent subir des modifications en fonction des commandes et des livraisons. Décret du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. L'ensemble des viandes servies sont d'origine France. Présence d'allergènes : céréales contenant du gluten, crustacés, oeufs, poissons, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, lupin, mollusques, arachide, anhydride sulfureux et sulfites.

# Restaurant scolaire



## Lundi 23 septembre

Salade radis  
Hachés boeuf, haricots rouges  
Pâte bio   
Crème au chocolat maison

## Mardi 24 septembre

Veau Marengo  
Blé, haricots verte  
An Alré Kervihan   
Prunes

## Mercredi 25 septembre

Asperges  
Joues de porc confites  
Purée de pommes de terres, carottes  
Clafoutis aux fruits

## Jeudi 26 septembre

Pomelos, oranges  
Dhal de lentilles bio au coco   
Riz basmati  
Tome Kervihan   
Tarte aux pommes maison

## Vendredi 27 septembre

Brushetta tomates mozzarella  
Poisson rôti, crème de chorizo  
Sarrasin et brochettes de légumes  
Poires

## Fournisseurs locaux

- Ferme du Golfe - Arradon (yaourts et fromage blanc bio)
- Boulangerie Asselineau - Baden (pains)
- Ferme Eugénie - Languidic (fromages locaux)
- Ferme Le p'tit fermier Kervihan - Mendon (yaourts et fromages bio)
- M<sup>elle</sup> Breizh - Plescop (galettes et crêpes)
- Les jardins de Betty - Baden (légumes bio)
- L'Oasis - Baden (légumes bio)

Ces menus peuvent subir des modifications en fonction des commandes et des livraisons. Décret du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. L'ensemble des viandes servies sont d'origine France. Présence d'allergènes : céréales contenant du gluten, crustacés, oeufs, poissons, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, lupin, mollusques, arachide, anhydride sulfureux et sulfites.