

Restaurant scolaire



Lundi 4 novembre

Rôti de porc aux lardons et
chataignes
Haricots verts et pommes de terre
Avel Mat Eugénie 
Oranges bio 

Mardi 5 novembre

Salami et cornichons
Blanquette de veau à l'ancienne
Riz et champignons
Saint-Maurice Eugénie 
Pommes bio 

Mercredi 6 novembre

Macédoine de légumes, mayonnaise
Galette de blé noir garnies
Salade verte bio 
Semoule au lait

Jeudi 7 novembre

Carottes râpées, Mozzarella
Saumon frais rôti et citron
Pâtes bio et brocolis 
Poires cuites et amandes grillées

Vendredi 8 novembre

Choux rouge et raisins secs
Omelette au fromage
Frites
Petit suisse sucré
Cake maison au chocolat

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^{elle} 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 11 novembre

Férié

Mardi 12 novembre

Boeuf bourguignon et ses légumes

Penne bio

Tome Kervihan

Clementines

Mercredi 13 novembre

Betteraves rouges bio

Bouchées de poisson et crustacés

Mâche

Crème aux œufs

Jeudi 14 novembre

Potage maison

Dhal de lentilles

Riz basmati

Avel Mat Eugénie

Ananas

Vendredi 15 novembre

Carottes au citron

Brandade de poisson

Salade verte bio

Tiramisu 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^{elle} 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, œufs, poissons, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, lupin, mollusques, arachide, anhydride sulfureux et sulfites.

Restaurant scolaire



Lundi 18 novembre

Radis - beurre
Filet de poulet sauce charcutière
Lingots blancs et carottes
Yaourts sucrés bio 

Mardi 19 novembre

Potage Maison
Oeufs durs gratinés à la tomate
Pâtes bio 
Poires bio 

Mercredi 20 novembre

Sardines à l'huile
Tartiflette Maison
Salade verte bio 
Pommes au four

Jeudi 21 novembre

Concombres, ail et fines herbes
Goulash de bœuf hongroise
Jardinière de légumes 
Fromage blanc vanillé Kervihan

Vendredi 22 novembre

Tartine gratinée
Poisson frais selon arrivage
Riz bio et épinards 
Raisin blanc

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^{elle} 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 25 novembre

Cèleri rémoulade
Émincé de dinde au curry
Purée de pois cassés et patates
douces au lait de coco
Flan au caramel

Mardi 26 novembre

Potage Maison
Chili sin carne
Semoule semi-complète bio 
Avel Mat Eugénie 
Kiwi

Mercredi 27 novembre

Mâche, croutons, chèvre bio 
Veau marengo
Polenta, carottes persillées
Crème au chokolat Maison

Jeudi 28 novembre

Rougail saucisse
Riz basmati et poivrons rôtis
An Abre Kervihan 
Clémentines

Vendredi 29 novembre

Pomelos, oranges
Poisson meunière citron
Gratin de pommes de terre
et chou fleur
Yaourts à la mangue

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^{elle} 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.