

Restaurant scolaire



Lundi 30 décembre

Fermé

Mardi 31 décembre

Fermé

Mercredi 1er janvier

Fermé

Jeudi 2 janvier

Potage

Croque Monsieur

Gratin de légumes

Poires

Vendredi 3 janvier

Salade Coleslaw

Ailes de raies aux capres

Riz Pilaf, brocolis

Fromage blanc, confiture

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 6 janvier

Carottes rapées bio, citron, huile d'olive 

Pâtes bio 

Carbonara

Yaourt sucré bio ferme du Golfe

Mardi 7 janvier

Boeuf en daube

Purée de pommes de terre, potimarrons

Avel Mat Eugénie 

Pommes bio 

Mercredi 8 janvier

Potage

Rôti de dinde aux raisins

Lentilles bio et butternut 

Crumble aux poires

Jeudi 9 janvier

Radis beurre

Chili sin carne

Riz basmati

Carre Eugénie 

Galette des rois

Vendredi 10 janvier

Baguette au chèvre ou reblochon

Encornets à l'armoricaine

Pommes vapeur, épinards

Clémentines

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

MENU

Lundi 13 janvier

Salade verte
Cuisses de poulet grillées
Gratin de choux fleurs
Saint-Maurice Eugénie 
Kivi bio 

Mardi 14 janvier

Terrine de foie, cornichons
Blanquette de veau
Riz créole
Tome Kervihan 
Oranges bio 

Mercredi 15 janvier

Betteraves rouges bio 
Bouchées à la saucisse
Mâche nantaise
Semoule au chocolat

Jeudi 16 janvier

Choux blanc, Emmental
Poisson du jour Meunière
Quinoas et carottes
Salade de fruits frais

Vendredi 17 janvier

Pamplémousse
Omelette
Frites
Fromage blanc Kervihan 
Cake 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, oeufs, poissons, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, lupin, mollusques, arachide, anhydride sulfureux et sulfites.

Restaurant scolaire

MENU

Lundi 20 janvier

Céleris remoulade

Sauté de porc

Purée de pois cassés bio

Yaourts aux fruits bio ferme du Gole

Bio

Local

Mardi 21 janvier

Curry d'agneau

Riz Basmati

Avel Mat Eugénie

Clémentines

Local

Mercredi 22 janvier

Salade de pommes de terre

Coquille poisson crevettes

Mesclun bio

Fondant haricottat

Bio

Jeudi 23 janvier

Potage

Dhal de lentilles à l'indienne

Couscous bio

Saint-Maurice Eugénie

Bananes

Bio

Local

Vendredi 24 janvier

Dés de carottes et Gouda cumin

Lasagnes boeuf, légumineuses

Mélange salade

Gâteau aux pommes

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 27 janvier

Choux blanc au curry
Filet de dinde forestière
Ecrasée de pommes de terre,
potimarrons
Fromage blanc et mangue

Mardi 28 janvier

Potage
Oeufs durs, épinards
Pâtes bio 
Carre Eugénie 
Oranges bio 

Mercredi 29 janvier

Rillettes de poissons
Tartiflette Maison
Salade verte bio 
Pommes cuites bio 

Jeudi 30 janvier

Radis noirs ou roses
Boeuf Mironton
Céréales gourmandes bio 
Crème catalane

Vendredi 31 janvier

Pains de mie et fromage
Papillote de poisson
Riz pilaf, fondue de poireaux
Ananas frais

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.