

Portage de repas

MENU

Lundi 7 avril

Salade de tomates
Filet de poulet aux épices douces
Couscous bio et courgettes persillées
Yaourt sucré bio ferme du Golfe 

Mardi 8 avril

Haricots verts, thon
Travers de porc grillé
Pommes sautées
Tome Eugénie 
Oranges bio 

Mercredi 9 avril

Maquereaux et fromage
Bouchées garnies
Salade verte
Pommes cuites

Jeudi 10 avril

Salade Coleslaw
Boeuf au Paprika
Jardinière de légumes
Camembert Eugénie 
Crème rapadura

Vendredi 11 avril

Tartine et fromages
Cari de poisson 
Riz bio, Julienne de légumes
Faisselle Eugénie 
Kiwis

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)
- M^{elle} Breizh - Plescop (galettes et crêpes)
- Les jardins de Betty - Baden (légumes bio)
- L'Oasis - Baden (légumes bio)
- Ferme de Nérouidic, Plougoumelen (lait entier)

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.

Portage de repas

MENU

Lundi 14 avril

Carottes rapées au citron
Sauté de porc aux pruneaux
Purée de pommes de terre
Flan au caramel

Mardi 15 avril

Betteraves rouges bio
Poireaux au jambon gratiné
Saint-Maurice Eugénie
Ananas frais

Mercredi 16 avril

Tomates, Mozzarella
Langue de bœuf
Pâtes bio et ses légumes
Clafoutis aux pommes

Jeudi 17 avril

Harengs à l'huile
Courgettes farcies
Blé à la tomate
Avec Mat Eugénie
Poires bio

Vendredi 18 avril

Concombre, ciboulette
Poisson meunière, julienne de légumes
Pommes vapeur
Crème aux œufs

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)
- M^{lle} Breizh - Plescop (galettes et crêpes)
- Les jardins de Betty - Baden (légumes bio)
- L'Oasis - Baden (légumes bio)
- Ferme de Néroudic, Plougoumelen (lait entier)

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.

Portage de repas

MENU

Lundi 21 avril

Férié

Mardi 22 avril

Céleris remoulade

Axoa de veau

Riz bio et champignons

Carre Eugénie

Fraises

Mercredi 23 avril

Salade de haricots verts

Poulet fermier bio de Sarzeau

Gratin Dauphinois

Beignets chocolat

Jeudi 24 avril

Mâches, pommes, noix

Boudin aux oignons fris

Graines de sarrasin bio

Tome Kervihan

Choux à la crème Maison

Vendredi 25 avril

Brushetta gratinée

Encornets à l'armoricaine

Boulgour bio

Faisselle Eugénie

Oranges bio

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)
- M^{elle} Breizh - Plescop (galettes et crêpes)
- Les jardins de Betty - Baden (légumes bio)
- L'Oasis - Baden (légumes bio)
- Ferme de Néroutic, Plougoumelen (lait entier)

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.

Portage de repas

MENU

Lundi 28 avril

Maquereaux escabèche
Colombo de dinde
Patates douces au lait de coco
An Alré Kervihan 
Kiwi

Mardi 29 avril

Terrine de campagne
Goulash de boeuf à la hongroise
Pâtes bio 
Ouessant Kervihan 
Pommes bio 

Mercredi 30 avril

Betteraves rouges bio 
Parmentier de canard
Salade verte
Fromage blanc, coulis de framboise

Jeudi 1 mai

Férié

Vendredi 2 mai

Chou blanc au curry
Filet mignon de porc
Pommes nouvelles 
Saint-Maurice Eugénie
Far breton

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)
- M^{elle} Breizh - Plescop (galettes et crêpes)
- Les jardins de Betty - Baden (légumes bio)
- L'Oasis - Baden (légumes bio)
- Ferme de Néroutic, Plougoumelen (lait entier)

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.