

Restaurant scolaire

MENU

Lundi 5 mai

Carottes bio et ciboulette 
Sauté de porc moutarde à l'ancienne
Lentilles vertes bio 
Yaourts aux fruits Kervihan 

Mardi 6 mai

Navarin de veau printanier
Pommes vapeur
Avel Mat Eugénie 
Banane

Mercredi 7 mai

Potage maison
Gratin de poissons et Saint-Jacques
Salade verte
Riz au lait

Jeudi 8 mai

Férié

Vendredi 9 mai

Tomates, mozzarella
Hachis Parmentier de bœuf
Haricots rouges
Glace

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.

Restaurant scolaire

MENU

Lundi 12 mai

Concombres, ail et fines herbes

Colombo de volaille

Haricots blancs persillés

Yaourt sucré bio ferme Arradon

Bio

Mardi 13 mai

Salade de haricots verts

Gratin d'œufs durs aux épinards

Pâtes bio

Bio

Local

Saint-Maurice Eugénie

Pommes bio

Bio

Mercredi 14 mai

Sardines et citron

Tartiflette maison

Salade verte bio

Bio

Compote de poires

Jeudi 15 mai

Coleslaw

Carbonade de bœuf

Purée de patates douces

Crème chocolat maison

Vendredi 16 mai

Gougères maison

Poisson meunière

Riz bio, Julienne de légumes

Bio

Oranges bio

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, œufs, poissons, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, lupin, mollusques, arachide, anhydride sulfureux et sulfites.

Restaurant scolaire

MENU

Lundi 19 mai

Mâche et radis roses
Rôti de porc campagnard
Petits pois et carottes bio
Fromage blanc Kervihan

Mardi 20 mai

Betteraves rouges bio
Dhal de lentilles et légumes
Boulgour bio
Carré Eugénie
Ananas frais

Mercredi 21 mai

Concombres et ciboulette
Sauté de bœuf aux légumes et olives
Polenta crémeuse
Crème caramel au beurre salé

Jeudi 22 mai

Riz bio à l'espagnole
Ratatouille
Avec Mat Eugénie
Banane

Vendredi 23 mai

Melon
Pâtes au saumon et courgettes
Panna cotta aux fruits rouges

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, Plougoumen (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.

Restaurant scolaire

MENU

Lundi 26 mai

Carottes rapées bio et graines de courges
Saucisses poêlées
Purée de pommes de terre et brocolis
Yaourt aromatisé ferme d'Arradon

Mardi 27 mai

Steak haché
Frites
Beignet au chocolat

Mercredi 28 mai

Pastèque
Sandwich au poulet mariné
Salade de pommes de terre
Légumes et fromage
Beignets chocolat

Jeudi 29 mai

Férié

Vendredi 30 mai

Pont de l'Ascension

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 Kerviham - 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.