

Portage de repas



Lundi 2 juin

Filets de maquereaux
Sauté de porc au curry et pois chiche
Haricots verts et semoule
An Alré Kervihan 
Banane

Mardi 3 juin

Saucisson sec, cornichons
Carbonade de bœuf
Blé et carottes
Hermine An Alré 
Ananas frais

Mercredi 4 juin

Rillettes de sardines
Croque-Monsieur
Salade verte bio 
Riz au lait

Jeudi 5 juin

Tomates - Mozzarella
Filets de poisson
Pâtes bio et courgettes 
Compote de pommes bio 

Vendredi 6 juin

Pastèque
Omelette
Pommes de terre rôties
Petits suisses sucrés
Liégeois café

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



Lundi 9 juin

Férié

Mardi 10 juin

Poireaux vinaigrette

Veau Marengo

Riz et champignons

Avel Mat Eugénie ^{Local}

Pêche jaune

Mercredi 11 juin

Salade de lentilles bio ^{Bio}

Brandade de poisson

Salade verte bio ^{Bio}

Crème vanille maison

Jeudi 12 juin

Oeuf dur bio & mayonnaise ^{Bio}

Sauté d'agneau au thym

Risotto de Sarrasin

Tomme de Kervihan ^{Local}

Pomme bio ^{Bio}

Vendredi 13 juin

Carottes râpées bio ^{Bio}

Bolognaise boeuf lentilles

Pâtes bio ^{Bio}

Gâteau 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)
- 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



Lundi 16 juin

Coleslaw
Sauté de dinde à la moutarde
Céréales gourmandes
Yaourt Vanille Kervihan 

Mardi 17 juin

Salade maïs, haricots rouges, tomates
Côte de porc
Riz et petits pois
Carré d'Eugénie 
Abricots

Mercredi 18 juin

Rillettes de maquereaux
Parmentier de canard
Salade verte
Compote de poires

Jeudi 19 juin

Salade de pâtes, tomates, concombres
Sauté de bœuf aux olives
Carottes vapeur
Camembert Eugénie 
Fromage blanc bio 

Vendredi 20 juin

Baguette au fromage
Filet de poisson du jour
Riz et courgettes 
Saint-Maurice Eugénie
Nectarines blanches

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



Lundi 23 juin

Mâche, maïs, graines torréfiées
Filet de dinde sauce tandoori
Petits pois et carottes
Yaourts aromatisés bio

Mardi 24 juin

Betteraves rouges
Saucisse bretonne
Semoule bio 
Avel Mat Eugénie 
Banane

Mercredi 25 juin

Salade pastèque, feta, menthe
Boeuf à la provençale
Purée de patates douces
Pain perdu maison

Jeudi 26 juin

Filets de hareng
Chipolatas
Courgettes et Polenta
Saint-Maurice Eugénie 
Pommes bio 

Vendredi 27 juin

Melon
Poisson du jour
Pommes de terre et poireaux
Yaourts aux fruits

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.