

# Restaurant scolaire



## Lundi 2 juin

Sauté de porc au curry et pois chiche

Haricots verts

An Alré Kervihan 

Banane

## Mardi 3 juin

Saucisson sec, cornichons

Carbonade de bœuf

Blé et carottes

Hermine Kervihan 

Ananas frais

## Mercredi 4 juin

Rillettes de sardine

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

Journée sportive

## 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<sup>elle</sup> 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.

# Restaurant scolaire

## MENU

Lundi 9 juin

Féié

Mardi 10 juin

Veau Marengo

Riz et champignons

Avel Mat Eugénie 

Pêche jaune

Mercredi 11 juin

Salade de lentilles bio 

Brandade de poisson

Salade verte bio 

Crème vanille maison

Jeudi 12 juin

Oeuf dur bio & mayonnaise 

Galets de haricots rouges

Risotto de Sarrasin

Tomme de Kervihan 

Pomme bio 

Vendredi 13 juin

Carottes râpées bio 

Bolognaise boeuf lentilles

Pâtes 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<sup>elle</sup> 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.

# Restaurant scolaire



## Lundi 16 juin

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

## Mardi 17 juin

Salade maïs, haricots rouges, tomates  
Riz cantonnais végétarien  
Carré d'Eugénie   
Abricots

## Mercredi 18 juin

Pique-nique :  
Melon  
Sandwich jambon-fromage  
Chips  
Pommes bio 

## Jeudi 19 juin

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

## Vendredi 20 juin

Baguette au fromage  
Filet de poisson du jour  
Riz et courgettes  
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<sup>elle</sup> 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, oeufs, poissons, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, lupin, mollusques, arachide, anhydride sulfureux et sulfites.

# Restaurant scolaire

## MENU

### Lundi 23 juin

Mâche, maïs, graines torréfiées

Filet de dinde sauce tandoori

Petits pois et carottes

Yaourts aromatisés bio

Bio

### Mardi 24 juin

Betteraves rouges

Dhal de lentilles corail aux légumes

Semoule bio

Bio

Avel Mat Eugénie

Local

Banane

### Mercredi 25 juin

Salade pastèque, feta, menthe

Boeuf à la provençale

Purée de patates douces

Pain perdu maison

### Jeudi 26 juin

Chipolatas

Courgettes et Polenta

Saint-Maurice Eugénie

Local

Pommes

### Vendredi 27 juin

Melon

Poisson du jour

Pommes de terre et poireaux

Glaces

### 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<sup>elle</sup> Breizh - Plescop (galettes et crêpes)
- Les jardins de Betty - Baden (légumes bio)
- L'Oasis - Baden (légumes bio)
- Ferme de Néruidic, 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.