

Portage de repas



Lundi 30 juin

Pastèque

Filet de poulet Tandoori

Boullgour et courgettes

Yaourts aux fruits bio 

Mardi 1er juillet

Champignons, noix et bleu

Sauté de dinde

Gratin de légumes

Céréales gourmandes

Pêches

Mercredi 2 juillet

Salade de carottes bio au curry, raisins secs 

Poisson pané maison

Purée de pommes de terre

Semoule au chocolat

Jeudi 3 juillet

Betteraves bio et Feta 

Langue de boeuf

Riz bio Camargue 

Avel Mat Eugénie 

Abricots

Vendredi 4 juillet

Concombres à la crème

Bolognaise

Pâtes bio et Emmental 

Crème au 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^{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, oeufs, poissons, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, lupin, mollusques, arachide, anhydride sulfureux et sulfites.

Portage de repas



Lundi 7 juillet

Melon jaune

Sauté de porc au curry

Riz au légumes

Yaourt nature sucré bio



Mardi 8 juillet

Salade de haricots rouges et maïs

Filet de poulet au paprika

Céréales gourmandes et légumes

Emmental

Pommes

Mercredi 9 juillet

Tartine aux anchois

Quiche au thon et légumes

Salade verte

Compote de pommes

Jeudi 10 juillet

Concombre ail et fines herbes

Boeuf provençal

Pommes vapeur et carottes

Yaourt aux fruits

Vendredi 11 juillet

Carottes râpées

Pavé de saumon

Pâtes et épinards

Fromage

Nectarine

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 14 juillet

Férié

Mardi 15 juillet

Carottes râpées et graines de courge
Lasagnes de boeufs aux légumes
Salade vert bio 
An Alré Kervihan 
Nectarines

Mercredi 16 juillet

Lentilles, tomates, mozzarella
Escalope de dinde panée
Ratatouille
Far breton aux pruneaux

Jeudi 17 juillet

Tomates farcies
Riz créole
Petits suisses
Pêches jaunes

Vendredi 18 juillet

Haricots verts et thon
*Steak haché et purée
de pommes de terre*
Tarte 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)
- 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 21 juillet

Radis et salade verte

Pâtes carbonara

Pâtes bio 

Yaourt vanille Kervihan 

Mardi 22 juillet

Chou blanc et raisins secs

Couscous merguez

Semoule aux raisins et légumes

Avel Mat Eugénie 

Pêches jaunes

Mercredi 23 juillet

Concombres à la crème

Jambon blanc

Pâtes

Melon

Jeudi 24 juillet

Pastèque

Dhal de lentilles

Riz Basmati

Tomme de Kervihan 

Crème aux œufs

Vendredi 25 juillet

Tartine provençale

Poisson du jour

Pommes vapeur

Faisselle

Fraises

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

Portage de repas



Lundi 28 juillet

Salade de Boulgour et thon

Rôti de porc

Ratatouille

Carré Eugénie 

Nectarines

Mardi 29 juillet

Jambon blanc et cornichons

Axoa de veau

Lentilles carottes

Saint-Maurice Eugénie 

Pommes bio 

Mercredi 30 juillet

Betteraves

Brandade de poisson

Salade verte

Yaourts aromatisés

Judi 31 juillet

Salade de tomates, basilic

Filet de saumon

Riz aux légumes

Chou à la crème

Vendredi 1er août

Carottes râpées

Omelette au fromage

Pommes de terre rôties

Fromage de chèvre

Liégeois chocolat

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.