

# Restaurant scolaire



*Lundi 30 juin*

Pastèque  
Filet de poulet Tandoori  
Boullgour et courgettes  
Yaourts aux fruits bio 

*Mardi 1er juillet*

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

*Jeuudi 3 juillet*

Betteraves bio et Feta   
Chili sin carne   
Riz bio Camargue   
Avel Mat Eugénie   
Abricots

*Vendredi 4 juillet*

Concombres à la crème  
Bolognaise  
Pâtes bio et Emmental   
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<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 7 juillet

Melon jaune

Sauté de porc au curry

Riz au légumes

Yaourt nature sucré bio

Bio

## Mardi 8 juillet

Salade de haricots rouges et maïs

Quiche aux légumes

Salade verte

Emmental

Pommes

## Mercredi 9 juillet

Pique Nique :

Sandwich poulet et  
mayonnaise au curry

Tomates et chips

Gourde 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

Fajitas thon et crudités

Dame blanche

## 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 14 juillet*

*Férié*

*Mardi 15 juillet*

*Carottes râpées et graines de courge*

*Lasagnes végétariennes*

*Salade verte bio*

*Bio*

*An Alré Kervihan*

*Local*

*Nectarines*

*Mercredi 16 juillet*

*Lentilles, tomates, mozzarella*

*Sandwich poulet mariné*

*Chips*

*Pommes*

*Jendredi 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<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 21 juillet*

*Radis et salade verte*

*Pâtes carbonara*

*Pâtes bio* 

*Yaourt vanille Kervihan* 

*Mardi 22 juillet*

*Couscous merguez*

*Semoule aux raisins*

*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* 

*Glaces*

*Vendredi 25 juillet*

*Pique Nique*

*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 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 28 juillet*

*Salade de Boulgour*

*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*

*Jeudi 31 juillet*

*Salade de tomates*

*Hamburger*

*Frites*

*Chou à la crème*

*Vendredi 1er août*

*Pique Nique*

### *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.