

# Portage de repas



## Lundi 1er septembre

Pastèque

Sauté de dinde, sauce moutarde

Riz bio et courgettes bio 

Yaourts sucrés bio 

## Mardi 2 septembre

Poireaux vinaigrette

Blanquette de veau

Petits pois et carottes

Avel Mat Eugénie 

Pommes bio 

## Mercredi 3 septembre

Betteraves rouges bio 

Brandade de poisson

Salade verte bio 

Crème au chocolat maison

## Jeudi 4 septembre

Salade de carottes bio cuites au curry 

Langue de bœuf aux légumes

Boullgour bio 

Saint-Maurice Eugénie 

Nectarines

## Vendredi 5 septembre

Tomate, Mozzarella

Bolognaises bœuf et lentilles

Pâtes semi-complètes bio 

Cake aux fruits 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.

# Portage de repas



## Lundi 8 septembre

Melon jaune

Sauté de porc au curry

Ebly

Yaourt aromatisé bio 

## Mardi 9 septembre

Salade de haricots verts et tomates

Omelette au fromage et champignons

Pommes de terre sautées et salade verte

Pêche

## Mercredi 10 septembre

Rillettes de sardines et toast

Courgettes farcies, quinoa et fêta

Salade verte

Tomme fermière

Pommes cuites et confitures

## Jeudi 11 septembre

Concombres ciboulette

Sauté de boeuf aux légumes

Semoule semi-complète bio 

Fromage blanc et coulis de fruits

Biscuit sec

## Vendredi 12 septembre

Tartine fromagère

Filet de poisson sauce beurre blanc

Pommes vapeur et carottes bio Vichy

Melon

## 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.

# Portage de repas



## Lundi 15 septembre

Carottes râpées bio 

Filet de dinde sauce Tandoori

Polenta crémeuse et haricots verts

Yaourt aux fruits bio 

## Mardi 16 septembre

Caponata froide d'aubergines et courgettes

Gratin de boulgour au jambon et légumes

Avel Mat Eugénie 

Bananes

## Mercredi 17 septembre

Salade de tomates bio 

Boeuf aux courgettes

Pommes de terre rôties au Paprika

Brownie chocolat

## Jeudi 18 septembre

Rillettes de maquereau

Couscous merguez et légumes

Semoule semi-complète bio 

Fromage de chèvre

Bananes

## Vendredi 19 septembre

Melon

Filet de poisson sauce curry

Riz et légumes

Fromage blanc sucré

## 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.

# Portage de repas



## Lundi 22 septembre

Concombres sauce yaourt, ciboulette

Pâtes semi-complètes bio 

Sauce carbonara

Yaourt aux fruits bio 

## Mardi 23 septembre

Salade de chou rouge et noix

Boeuf aux olives et haricots rouges

Blé et ratatouille

An Alré Kervihan 

Prunes

## Mercredi 24 septembre

Chou-fleur vinaigrette aux épices

Pulled Pork

Purées de pommes de terre bio  
et carottes bio 

Far aux fruits de saison

## Jeudi 25 septembre

Pastèque 

Dhal de lentilles bio, lait de coco, crevettes

Riz Basmati bio 

Tomme Kervihan 

Tarte fine aux pommes

## Vendredi 26 septembre

Tartine tomate et Mozzarella

Poisson rôti, sauce chorizo

Risotto d'épeautre aux légumes

Poires

## 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.

# Portage de repas



## Lundi 29 septembre

Salade pommes de terre et hareng fumé  
Filet de dinde provençal  
Purée de patates douces  
Saint-Maurice Eugénie   
Raisin

## Mardi 30 septembre

Pâté et conichons  
Curry d'agneau et pois chiches  
Jardinière de légumes  
Avel Mat Eugénie   
Bananes

## Mercredi 1er octobre

Betteraves rouges bio   
Tarte au fromage  
Salade verte bio   
Crème dessert caramel

## Jeudi 2 octobre

Carottes bio râpées et fêta   
Poisson grillé et quartier de citron  
Riz et fondue de fenouil  
Tiramisu maison

## Vendredi 3 octobre

Salade de tomates au basilic  
Omelette au jambon, fromage et persil  
Pommes de terres-sautées et salade verte  
Compote de 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<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.