

Restaurant scolaire



Lundi 1er septembre

Pastèque

Sauté de dinde, sauce moutarde

Riz bio et courgettes bio 

Yaourts sucrés bio 

Mardi 2 septembre

Blanquette de veau

Petits pois et carottes bio 

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 

Chili de haricots rouges

Boullgour bio 

Saint-Maurice Eugénie 

Nectarines

Vendredi 5 septembre

Tomate, Mozzarella

Bolognaises boeuf 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^{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.

Restaurant scolaire



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
Frites
Pêche

Mercredi 10 septembre

Rillettes de sardines et toast
Courgettes farcies, quinoa et fêta
Salade verte
Pommes cuites et confitures

Jeudi 11 septembre

Concombres ciboulette
Sauté de boeuf aux légumes
Semoule semi-complète bio 
Fromage blanc et coulis de fruits

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^{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.

Restaurant scolaire



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
Calettes de pois chiches, sauce fromage blanc
Boulgour à la tomate
Avel Mat Eugénie 
Raisin blanc

Mercredi 17 septembre

Salade de tomates bio 
Boeuf aux courgettes
Pommes de terre rôties au Paprika
Brownie chocolat

Jeudi 18 septembre

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^{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.

Restaurant scolaire



Lundi 22 septembre

Concombres sauce yaourt, ciboulette

Pâtes semi-complètes bio 

Sauce carbonara

Yaourt aux fruits bio 

Mardi 23 septembre

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 au lait de coco

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^{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.

Restaurant scolaire



Lundi 29 septembre

*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 fromage
Frites
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^{elle} Breizh - Plescop (galettes et crêpes)
- Les jardins de Betty - Baden (légumes bio)
- L'Oasis - Baden (légumes bio)
- Ferme de Néroutic, 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.