

Portage de repas

MENU

Lundi 6 octobre

Concombres à la crème
Rôti de porc aux champignons
Lentilles bio et carottes bio 
Yaourts sucrés bio 

Mardi 7 octobre

Poireaux vinaigrette
Corbonade de boeuf
Pâtes semi-complètes bio 
Avel-Mat Eugénie 
Raisin blanc

Mercredi 8 octobre

Houmous à la betterave
Curry de poisson au lait
de coco et riz basmati
Pain perdu maison
Fruit de saison

Jeudi 9 octobre

Vélouté de courges bio 
Hachis Parmentier aux lentilles
Salade verte bio 
Tomme de Savoie
Brownie au chocolat

Vendredi 10 octobre

Salade grecque (tomate,
concombre, feta, olives)
Quiche au jambon et légumes
Mâche
Banane

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 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

MENU

Lundi 13 octobre

Coleslaw et pommes

Émincé de dinde à la moutarde

Riz bio et courgettes 

Yaourt aux fruits bio 

Mardi 14 octobre

Soupe patate douce, carottes et pommes, lait de coco

Filet mignon de porc, pommes rôties et sauce au cidre

Haricots coco

Fromage de chèvres

Poires

Mercredi 15 octobre

Filets de sardine à l'huile, citron, toast beurré

Tartiflette

Salade verte bio 

Pommes bio 

Jeudi 16 octobre

Mâche, pommes, Comté et noix

Sauté de bœuf aux olives

Petits pois et carottes bio 

Fromage blanc bio 

Biscuit maison

Vendredi 17 octobre

Gougères

Pêche du jour

Purée de pommes de terre et carottes bio

Saint-Maurice Eugénie 

Crumble de 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^{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

MENU

Lundi 20 octobre

Salade de chou blanc,
jambon et Avel Mat
Sauté de porc au curry
Blé bio et carottes bio  
Fromage blanc bio, coulis de fruit

Mardi 21 octobre

Betteraves bio 
Couscous poulet, légumes et pois chiches
Semoule bio semi-complète 
Avel Mat Eugénie 
Poires

Mercredi 22 octobre

Salade de concombres vinaigrette
Axoa de veau
Riz bio et poivrons 
Clafoutis aux fruits

Jeudi 23 octobre

Salade de chou rouge et raisins secs
Lasagnes de bœuf
gratinées au fromage
Salade verte bio 
Yaourt nature
Ananas

Vendredi 24 octobre

Pamplemousse
Filet de poisson
Pommes de terre vapeur et brocolis
Riz au lait

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.

Portage de repas

MENU

Lundi 27 octobre

Concombres, ail et fines herbes
Riz cantonnais aux crevettes
Yaourt aux fruits bio 

Mardi 28 octobre

Filets de harengs et pommes de terre
Agneau à l'indienne et pois chiches
Pâtes semi-complètes bio 
Saint-Maurice Eugénie 
Banane bio 

Mercredi 29 octobre

Potage aux légumes
Filet de poulet pané et moutarde
Purée de pommes de terre et céleri
Crèmes aux œufs vanille

Jeudi 30 octobre

Carottes râpées et maïs
Langue de bœuf et ses légumes
Flageolets
Tomme de Savoie
Compote de fruits

Vendredi 31 octobre

Tartine fromagère
Saumon grillé
Riz bio et fenouil 
Raisin noir

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