

Restaurant scolaire

MENU

Lundi 6 octobre

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

Mardi 7 octobre

Velouté de courges bio 
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
Corbeille de fruits

Jeudi 9 octobre

Velouté 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^{elle} 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 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
Chili sin carne aux pommes
Boulgour bio
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 boeuf aux olives
Petits pois et carottes bio 
Fromage blanc bio 

Vendredi 17 octobre

Gougères
Pêche du jour
Purée de pommes de terre et carottes bio
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^{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.

Restaurant scolaire

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 de légumes et pois chiches
Semoule bio semi-complète 
Avel Mat Eugénie 
Poires

Mercredi 22 octobre

Pique-nique

Jeudi 23 octobre

Lasagnes de bœuf
gratinées au fromage
Salade verte bio 
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 Nérouidic, 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 27 octobre

Concombres, ail et fines herbes

Riz cantonnais aux crevettes

Yaourt aux fruits bio 

Mardi 28 octobre

Agneau à l'indienne et pois chiches

Pâtes semi-complètes bio 

Saint-Maurice Eugénie 

Banane bio 

Mercredi 29 octobre

Pique-nique

Jeudi 30 octobre

Carottes râpées et maïs

Dhal de lentilles aux légumes

Duo de semoule et quinoa bio 

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^{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.