

# Portage de repas



## Lundi 3 novembre

Rillettes de sardines  
Rôti de porc, sauce aux châtaignes  
Purée de patates douces et carottes  
Avel Mat Eugénie   
Oranges

## Mardi 4 novembre

Cervelas et cornichons  
Blanquette de veau   
Riz bio et poêlée de champignons  
Saint-Maurice Eugénie   
Pommes bio 

## Mercredi 5 novembre

Velouté de butternut et lentilles corail bio   
Galette de blé noir, jambon Emmental  
Salade verte bio   
Semoule au lait maison

## Jeudi 6 novembre

Carottes râpées et Emmental  
Filet de saumon  
Pâtes semi-complètes bio   
et brocolis  
Cake maison, amande

## Vendredi 7 novembre

Chou rouge et pommes  
Omelette au fromage et champignons  
Pommes de terre sautées persillées  
Petit suisse   
Compote de pommes bio 

## 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 10 novembre

Concombres vinaigrette

Sauté de dinde tandoori

Boullgour bio 

Yaourt aux fruits bio 

## Mardi 11 novembre

Féié

## Mercredi 12 novembre

Salade haricots rouges, maïs

Brandade de poisson

Salade verte bio 

Crème au chocolat maison

## Jeudi 13 novembre

Potage tomate, vermicelle

Curry d'agneau

Riz basmati bio 

Avel Mat Eugénie 

Ananas frais

## Vendredi 14 novembre

Carottes râpées bio et graines   
de tournesol torréfiées

Tortilla de pommes de terre au fromage

Salade verte

Gaufre

## 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 17 novembre*

*Radis rose*

*Émincé de poulet, sauce normande*

*Petits pois et carottes bio* 

*Yaourts sucrés bio* 

*Mardi 18 novembre*

*Velouté de courge bio et croûtons* 

*Filet mignon de porc à la moutarde*

*Pâtes semi-complètes bio  
et emmental râpé*

*Poire*

*Mercredi 19 novembre*

*Sardines à l'huile, tartine beurrée*

*Tartiflette maison*

*Salade verte bio* 

*Crumble aux pommes bio* 

*Jeudi 20 novembre*

*Concombres, ail et fines herbes*

*Boeuf Bourguignon*

*Jardinière de légumes* 

*Fromage blanc vanille bio*

*Biscuit sec maison*

*Vendredi 21 novembre*

*Tartine tomate-mozza*

*Poisson frais* 

*Riz bio et épinards*

*Camembert*

*Raisin blanc*

*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 24 novembre

Coleslaw

Filet de dinde, sauce provençale

Purée de pommes de terre et pois cassés

Yaourt aromatisé bio 

## Mardi 25 novembre

Mouliné de légumes

Boudin noir

Risotto d'épeautre aux petits légumes

Avel Mat Eugénie 

Pommes bio 

## Mercredi 26 novembre

Mâche, croûtons et feta

Boeuf carottes

Pommes vapeur

Riz au lait

## Jeudi 27 novembre

Maquereaux à la moutarde

Rougail saucisse

Riz basmati bio 

Cantal

Orange

## Vendredi 28 novembre

Pomelos

Poisson du jour

Polenta crémeuse et carottes au curry

Yaourt bio à la mangue 

## 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.