

Restaurant scolaire

MENU

Lundi 3 novembre

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
Frites
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^{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.

Restaurant scolaire

MENU

Lundi 10 novembre

Concombres vinaigrette

Sauté de dinde tandoori

Boulgour bio 

Yaourt aux fruits bio 

Mardi 11 novembre

Férié

Mercredi 12 novembre

Salade haricots rouges, maïs

Brandade de poisson

Salade verte bio 

Crème au chocolat maison

Jeudi 13 novembre

Potage tomate, vermicelles

Dhal de lentilles bio aux légumes 

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^{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 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 croutons 

Sauce végé aux légumes

*Pâtes semi-complètes bio
et emmental râpé*

Poires

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

Vendredi 21 novembre

Tartine tomate-mozza

Poisson frais

Riz bio et épinards 

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^{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

MENU

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

Chili sin carne

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

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^{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.