

Portage de repas

MENU

Lundi 1er décembre

Carottes râpées bio 
Pâtes semi-complètes bio à la
sauce carbonara, légumes 
et champignons
Yaourt vanille bio 

Mardi 2 décembre

Chou blanc au curry et graines de sésame
Sauté de boeuf au paprika
Crumble de courges bio 
et Boulgour bio
Tomme de Savoie
Ananas frais

Mercredi 3 décembre

Mouliné de légumes bio 
Cuisse de poulet aux herbes
Pommes de terre sautées
et brocolis bio 
Far breton maison

Jeudi 4 décembre

Endives et pommes
Jambon à l'os, sauce brune
Semoule semi-complète bio et
légumes bio de saison 
Carré frais Eugénie 
Cake maison aux pépites de chocolat

Vendredi 5 décembre

Feuilleté au fromage maison
Filet de poisson aux herbes
Riz bio et épinards 
Faisselle
Clémentines

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 8 décembre

Rillettes de maquereaux
Rôti de porc à la moutarde 
Purée bio de pommes de terre et courges
Avel Mat Eugénie 
Pommes bio 

Mardi 9 décembre

Terrine de campagne et cornichons
Carbonade de boeuf
Polenta crémeuse et légumes de saison
Cantal
Oranges

Mercredi 10 décembre

Salade de betteraves rouges bio
et haricots rouges
Galette andouille, fromage et champignons
Salade verte bio 
Semoule bio au lait vanillé 

Jeudi 11 décembre

Mâche, maïs et emmental
Pâtes semi-complètes bio 
au saumon et légumes 
Compote de pommes bio 

Vendredi 12 décembre

Pamplemousse
Omelette fromage et champignons
Pommes saladaises et salade verte
Lait Ribot
Cookies 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 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 15 décembre

Radis au sel
Filet de poulet Tandoori
Purée de patates douces
Yaourt vanille bio 

Mardi 16 décembre

Poireaux vinaigrette
Axoa de veau
Céréales gourmandes et 
haricots verts bio
Carré Eugénie 
Bananes bio 

Mercredi 17 décembre

Velouté de courge et lentilles
corail bio 
Riz cantonnais aux crevettes
Salade verte bio 
Crème vanille maison,
coulis de fruits rouges

Jeudi 18 décembre

Salade de pâtes aux carottes,
gouda et curry
Boudin noir, fondue d'oignons
Purée de pommes de terre
Saint-Maurice 
Pomme bio 

Vendredi 19 décembre

Houmous et tartine
Steak haché de bœuf
Petits pois, carottes
Yaourt nature bio 
et feuilleté au chocolat

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 Néroutidic, 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 22 décembre

Taboulé de chou fleur
Sauté de porc au curry
Boulgour bio et carottes 
Petits suisses aux fruits

Mardi 23 décembre

Potage maison
Accras de maïs et pilon de poulet
Riz bio et lentilles 
Clémentines

Mercredi 24 décembre

Saumon fumé, sauce à l'aneth
Volaille et sauce crémée
Pommes noisettes et
pêlée de champignons
Bûche au chocolat et noisettes caramélisées

Jeudi 25 décembre

Férié

Vendredi 26 décembre

Tartine fromagère
Choucroute de la mer
Café liégeois
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, 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.

Portage de repas

MENU

Lundi 29 décembre

Chou rouge et raisin sec
Filet de poulet,
sauce moutarde à l'ancienne
Lentilles et carottes
Yaourt sucré bio 

Mardi 30 décembre

Potage poireaux, pommes de terre
Couscous agneau et merguez
Semoule semi-complète bio 
et légumes couscous 
Saint-Maurice Eugène
Kaki

Mercredi 31 décembre

Foie gras de canard
Filet de bœuf
Pommes de terre grenaille,
haricots vert au lard
Chou au caramel beurre salé

Jeudi 1er janvier

Férié

Vendredi 2 janvier

Carottes râpées bio 
Filet de saumon à l'aneth
Riz bio et fenouil 
Fromage blanc et coulis 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 Néroutidic, 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.