

Restaurant scolaire

MENU

Lundi 1er décembre

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

Mardi 2 décembre

Sauté de bœuf 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
Falafels de pois chiche,
sauce blanche maison
Semoule semi-complète bio et
légumes bio de saison 
Carré Eugénie 
Cake maison aux pépites de chocolat

Vendredi 5 décembre

Feuilleté au fromage maison
Filet de poisson aux herbes
Riz bio et épinards 
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^{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.

Restaurant scolaire

MENU

Lundi 8 décembre

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 bœuf
Polenta crémeuse et légumes de saison
Cantal
Oranges

Mercredi 10 décembre

Salade de betteraves rouges bio
et haricots rouges
Galette jambon-fromage
Salade verte bio 
Semoule bio au lait vanillé 

Jeudi 11 décembre

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

Vendredi 12 décembre

Pamplemousse
Omelette
Frites
Chocolat chaud
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 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.

Restaurant scolaire

MENU

Lundi 15 décembre

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

Mardi 16 décembre

Axoa de veau
Céréales gourmandes et
haricots verts bio 
Carre Eugénie 
Bananes bio 

Mercredi 17 décembre

Veloutés 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
Hachis Parmentier végétal
Salade verte bio 
Pomme bio 

Vendredi 19 décembre

Repas de Noël

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 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

Riz bio et lentilles 

Camembert

Clémentines

Mercredi 24 décembre

Saumon fumé, sauce à l'aneth

Filet de poulet et sauce crémée

*Pommes noisettes et
poêlée de champignons*

Compote de pommes bio 

Jeudi 25 décembre

Férié

Vendredi 26 décembre

Fermé

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 29 décembre

Fermé

Mardi 30 décembre

Fermé

Mercredi 31 décembre

Fermé

Jeudi 1er janvier

Férié

Vendredi 2 janvier

Fermé

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.