

Portage de repas

MENU

Lundi 2 février

Carottes bio râpées Bio

Sauté de porc à la moutarde

Boulgour bio et flageolets à la tomate

Yaourts aromatisés bio Bio

Mardi 3 février

Potage de courge aux épices

Filet de poulet mariné

Riz bio aux légumes et haricots rouges tomates Bio

Avel Mat Eugénie Local

Clementines

Mercredi 4 février

Mesclun, feta et graines de courges torréfiées bio Bio

Goulash de boeuf Bio

Semoule bio et haricots verts persillés

Far breton maison

Jeudi 5 février

Sardines à l'huile

Hachis Parmentier

Salade verte bio Bio

Saint-Maurice Eugénie Local

Orange bio Bio

Vendredi 6 février

Pamplemousse

Poisson du jour, sauce au chorizo

Blé bio et brocolis Bio

Yaourt nature bio et confiture Bio

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, œufs, poissons, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, césame, lupin, mollusques, arachide, anhydride sulfureux et sulfites.

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)

Portage de repas

MENU

Lundi 9 février

Radis rose
Rougail saucisse
Riz basmati bio 
Fromage blanc nature bio  et coulis de fruits

Mercredi 11 février

Potage poireaux, pommes de terre maison
Filet de poulet, sauce aux herbes
Purée de pommes de terre et carottes bio 
Yaourt nature bio 
Choux à la crème maison

Vendredi 13 février

Gougères au fromage maison
Filet de poisson aux herbes de Provence
Pommes vapeurs et épinards
Kiwi

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, œufs, poissons, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, césame, lupin, mollusques, arachide, anhydride sulfureux et sulfites.

Mardi 10 février

Chou rouge et raisins secs
Sauté de veau aux champignons
Jardinière de légumes
Bûche de chèvre
Pommes bio 

Jeudi 12 février

Salade coleslaw
Couscous à l'agneau
Sémoule bio semi-complète 
Carré Eugénie 
Riz au lait 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 Nérouidic, Plougoumelen (lait entier)

Portage de repas

MENU

Lundi 16 février

Harengs à l'huile

Sauté de dinde à la moutarde

Petits pois et carottes

Avel Mat Eugénie Local

Bananes bio Bio

Mercredi 18 février

Velouté de courges

Tartiflette maison

Salade verte bio Bio

Fromage blanc vanillé

Vendredi 20 février

Carottes râpées bio et noisettes torréfiées

Omelette aux champignons
et au fromage Bio

Pommes de terre sautées bio

Petit suisse

Compote de pommes bio Bio

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, œufs, poissons, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, césame, lupin, mollusques, arachide, anhydride sulfureux et sulfites.

Mardi 17 février

Rosette et cornichons

Carbonade de boeuf et ses légumes

Riz et potimarron bio rôti Bio

Tomme de Savoie

Oranges

Jeudi 19 février

Chou blanc et Emmental

Pâtes semi-complètes bio Bio
au saumon et légumes

Brownie au chocolat 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 Nérouidic, Plougoumelen (lait entier)

Portage de repas

MENU

Lundi 23 février

Céleri rémoulade
Rôti de poirc campagnard Bio
Purée de patates douces et butternut bio
Yaourt sucré bio Bio

Mercredi 25 février

Salade de lentilles vertes, oignons rouges
Brandade de poisson
Mâche nantaise
Crème vanille maison

Vendredi 27 février

Carottes râpées bio Bio
Lasagnes de boeuf et haricots rouges
Salade verte bio Bio
Cake maison aux fruits

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, césame, lupin, mollusques, arachide, anhydride sulfureux et sulfites.

Mardi 24 février

Choux-fleur mi-cuit vinaigrette citron
Blanquette de veau
Riz bio Camargue Bio
Cantal
Pommes bio Bio

Jeudi 26 février

Velouté bio de carottes au curry et lentilles corail Bio
Pot au feu de boeuf
Légumes de cuisson, pommes de terre
Avel Mat Eugénie Local
Ananas frais

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)