






# Portage de repas

## MENU



### Lundi 2 février

Carottes bio râpées   
Sauté de porc à la moutarde  
Boulgour bio et flageolets   
à la tomate  
Yaourts aromatisés bio 

### Mardi 3 février

Potage de courge aux épices  
Filet de poulet mariné  
Riz bio aux légumes et   
haricots rouges tomates  
Avel Mat Eugénie   
Clémentines



### Mercredi 4 février

Mesclun, feta et graines de courges  
torréfiées bio   
Goulash de boeuf   
Semoule bio et haricots verts persillés  
Far breton maison

### Jeudi 5 février

Sardines à l'huile  
Hachis Parmentier  
Salade verte bio   
Saint-Maurice Eugénie   
Orange bio 

### Vendredi 6 février

Pamplemousse  
Poisson du jour, sauce au chorizo  
Blé bio et brocolis   
Yaourt nature bio et confiture 

### 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 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.


# Portage de repas

## MENU



*Lundi 9 février*

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



*Mardi 10 février*

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

*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

*Jeudi 12 février*

Salade coleslaw  
Couscous à l'agneau  
Semoule bio semi-complète   
Carré Eugénie   
Riz au lait maison

*Vendredi 13 février*

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

### 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 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 16 février

Harengs à l'huile  
Sauté de dinde à la moutarde  
Petits pois et carottes  
Avel Mat Eugénie   
Bananes bio 


### Mardi 17 février

Rosette et cornichons  
Carbonade de bœuf et ses légumes  
Riz et potimarron bio rôti   
Tomme de Savoie  
Oranges




### Mercredi 18 février

Velouté de courges  
Tartiflette maison  
Salade verte bio   
Fromage blanc vanillé

### Jeudi 19 février

Chou blanc et Emmental  
Pâtes semi-complètes bio   
au saumon et légumes  
Brownie au chocolat maison

### Vendredi 20 février

Carottes râpées bio et noisettes torréfiées  
Omelette aux champignons  
et au fromage   
Pommes de terre sautées bio  
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 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 23 février

Céleri rémoulade

Rôti de porc campagnard

Purée de patates douces et butternut bio

Yaourt sucré bio

Bio

Bio

### Mardi 24 février

Choux-fleur mi-cuit vinaigrette citron

Blanquette de veau

Riz bio Camargue

Cantal

Pommes bio

Bio

Bio

### Mercredi 25 février

Salade de lentilles vertes, oignons rouges

Brandade de poisson

Mâche nantaise

Crème vanille maison

### Jeudi 26 février

Velouté bio de carottes au curry  
et lentilles corail

Pot au feu de bœuf

Légumes de cuisson, pommes de terre

Avel Mat Eugénie

Ananas frais

Bio

Local

### Vendredi 27 février

Carottes râpées bio

Lasagnes de bœuf et haricots rouges

Salade verte bio

Cake maison aux fruits

Bio

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 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.