






Restaurant scolaire

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
Chili sin carne 
Riz bio aux légumes
Avel Mat Eugénie 
Clémentines



Mercredi 4 février

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

Jeudi 5 février

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 pépites de 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^{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 9 février

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



Mardi 10 février

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 
Choux à la crème maison

Jeudi 12 février

Salade coleslaw
Couscous de légumes et pois chiches
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^{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 16 février

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

Carottes râpées

Sandwich baguette jambon Emmental

Chips nature

Pommes bio 

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 noix torréfiées

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^{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 23 février

Céleri rémoulade

Rôti de porc campagnard

Purée de patates douces et butternut bio

Yaourt sucré bio

Mardi 24 février

Blanquette de veau

Riz bio Camargue

Cantal

Pommes bio

Mercredi 25 février

Salade de lentilles

Sandwich baguette terrine de campagne et cornichons

Chips nature

Bananes bio

Jeudi 26 février

Velouté bio de carottes au curry

Galet de haricots rouges maison

Boullgour bio à la tomate

Avel Mat Eugénie

Ananas frais

Vendredi 27 février

Carottes râpées bio

Lasagnes de bœuf et haricots rouges

Salade verte bio

Cake maison aux 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.