

Restaurant scolaire

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

Mercredi 4 février

Mesclun, feta et graines de courges torréfiées bio Bio

Goulash de boeuf Bio

Semoule bio et haricots verts

Far breton maison

Vendredi 6 février

Pamplemousse

Poisson du jour, sauce au chorizo

Blé bio et brocolis Bio

Yaourt nature bio et pépites de chocolat 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, oeufs, poissons, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, césame, lupin, mollusques, arachide, anhydride sulfureux et sulfites.

Mardi 3 février

Potage de courge aux épices

Chili sin carne

Riz bio aux légumes Bio

Avel Mat Eugénie Local

Clémentines

Jeudi 5 février

Hachis Parmentier

Salade verte bio Bio

Saint-Maurice Eugénie Local

Orange 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'elle Breizh - Plescop (galettes et crêpes)
- Les jardins de Betty - Baden (légumes bio)
- L'Oasis - Baden (légumes bio)
- Ferme de Nérouidic, Plougoumelen (lait entier)

Restaurant scolaire

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

Mardi 10 février

Sauté de veau aux champignons
Jardinière de légumes
Bûche de chèvre
Pommes bio 

Jeudi 12 février

Salade coleslaw
Couscous de légumes et pois chiches
Semoule 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)

Restaurant scolaire

MENU

Lundi 16 février

Sauté de dinde à la moutarde

Petits pois et carottes

Avel Mat Eugénie 

Bananes bio 

Mercredi 18 février

Carottes râpées

Sandwich baguette jambon Emmental

Chips nature

Pommes bio 

Vendredi 20 février

Carottes râpées bio et noisettes torréfiées

Omelette au fromage

Frites

Petit suisse

Compote de pommes 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, oeufs, 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 

Tomme de Savoie

Oranges

Jeudi 19 février

Chou blanc et Emmental

Pâtes semi-complètes 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)

Restaurant scolaire

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

Sandwich baguette terrine de campagne et cornichons

Chips nature

Bananes bio Bio

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

Blanquette de veau

Riz bio Camargue Bio

Cantal

Pommes bio Bio

Jeudi 26 février

Velouté bio de carottes au curry Bio

Galet de haricots rouges maison

Boulgour bio à la tomate Bio

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)