

# Restaurant scolaire

## MENU

### Lundi 5 janvier

Carottes bio râpées au citron et huile d'olives

Bio

Pâtes semi-complètes bio

Bio

Sauce carbonara

Bio

Yaourt sucrés bio

### Mardi 6 janvier

Boeuf carottes

Purée de pommes de terre et potimaron bio

Bio

Avel Mat Eugénie

Local

Pommes bio

Bio

### Mercredi 7 janvier

Potage Maison

Filet de dinde Tandoori

Bio

Lentilles bio et butternut bio

Crumble aux poires

### Jeudi 8 janvier

Radis rose et beurre

Chili sin carne

Riz basmati aux légumes

Carré Eugénie

Local

Galette des rois

### Vendredi 9 janvier

Baguette au fromage (chèvre ou Roblechon)

Curry de poisson aux crevettes

Pommes vapeur et épinards

Clementines

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.

### 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 12 janvier

Filet de poulet aux herbes

Gratin de chou fleur

Saint-Maurice Eugénie Local

Kiwi

### Mardi 13 janvier

Pâté de campagne, cornichons

Blanquette de veau

Riz bio aux légumes bio Bio

Tomme de Savoie

Oranges bio Bio

### Mercredi 14 janvier

Betteraves rouges bio Bio

Hachis Parmentier de boeuf

Mâche

Semoule au chocolat

### Jeudi 15 janvier

Salade de pâtes, carottes et maïs

Filet de poisson meunière

Boulgour à la tomate

Cake maison vanille

### Vendredi 16 janvier

Pamplemousse

Omelette au fromage

Frites

Emmental râpé dans l'omelette

Salade de fruits maison

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.

### 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 19 janvier

Coleslaw

Colombo de porc

Purée de pommes de terre Bio  
et pois cassés bio

Yaourt aux fruits bio Bio

### Mardi 20 janvier

Veau Marengo

Riz basmati bio Bio

Avel Mat Eugénie Local

Clémentines

### Mercredi 21 janvier

Salade de pommes de terre et betteraves

Brandade de poisson

Mesclun bio Bio

Riz au lait et caramel beurre salé

### Jeudi 22 janvier

Velouté de courge bio au lait de coco Bio

Dhal de lentilles aux légumes

Couscous bio Bio

Bûche de chèvre

Bananes bio Bio

### Vendredi 23 janvier

Carottes râpées bio au gouda Bio

Lasagne de boeuf et haricots rouges

Salade verte

Cake maison aux pommes caramélisées

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.

### 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 26 janvier

Salade de mâche au maïs  
et croutons maison

Sauté de dinde à la moutarde

Écrasé de pommes de terre aux carottes

Fromage blanc bio et coulis de fruits

### Mardi 27 janvier

Velouté de carottes bio, Bio  
curcuma et lentilles corail bio

Bolognaise végé bio Bio

Pâtes semi-complètes bio Bio

Carrotte Eugénie local

Orange

### Mercredi 28 janvier

Rillettes de sardines maison

Tartiflette maison

Salade verte bio Bio

Poire cuite au chocolat

### Jeudi 29 janvier

Radis rose

Boeuf aux olives

Céréales gourmandes bio Bio

Crème au chocolat maison

### Vendredi 30 janvier

Tartine tomate et mozzarella

Filet de poisson meunière et citron

Riz bio et fondue de poireaux

Ananas frais

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.

### 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 Nérouidié, Plougoumelen (lait entier)