

# Restaurant scolaire

## MENU

*Lundi 5 janvier*

Carottes bio râpées au citron et huile d'olives 

Pâtes semi-complètes bio 

Sauce carbonara

Yaourt sucrés bio 

*Mardi 6 janvier*

Boeuf carottes

Purée de pommes de terre  
et potimaron bio 

Avel Mat Eugénie 

Pommes bio 

*Mercredi 7 janvier*

Potage Maison

Filet de dinde Tandoori

Lentilles bio et butternut bio 

Crumble aux poires

*Jeudi 8 janvier*

Radis rose et beurre

Chili sin carne

Riz basmati aux légumes

Carre Eugénie 

Galette des rois

*Vendredi 9 janvier*

Baguette au fromage  
(chèvre ou Roblechon)

Curry de poisson aux crevettes

Pommes vapeur et épinards

Clémentines

### 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.

# Restaurant scolaire

## MENU

*Lundi 12 janvier*

*Filet de poulet aux herbes*

*Gratin de chou fleur*

*Saint-Maurice Eugénie* 

*Kivi*

*Mardi 13 janvier*

*Pâté de campagne, cornichons*

*Blanquette de veau*

*Riz bio aux légumes bio* 

*Tomme de Savoie*

*Oranges bio* 

*Mercredi 14 janvier*

*Betteraves rouges bio* 

*Hachis Parmentier de bœuf*

*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*

### 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.


# Restaurant scolaire

## MENU


*Lundi 19 janvier*

Coleslaw  
Colombo de porc  
Purée de pommes de terre   
et pois cassés bio  
Yaourt aux fruits bio 




*Mardi 20 janvier*

Veau Marengo  
Riz basmati bio   
Avel Mat Eugénie   
Clémentines


*Mercredi 21 janvier*

Salade de pommes de terre et betteraves  
Brandade de poisson  
Mescalun bio   
Riz au lait et caramel beurre salé

*Jeudi 22 janvier*

Velouté de courge bio au lait de coco   
Dhal de lentilles aux légumes  
Couscous bio   
Bûche de chèvre  
Bananes bio 

*Vendredi 23 janvier*

Carottes râpées bio au gouda   
Lasagne de bœuf et haricots rouges  
Salade verte  
Cake maison aux pommes caramélisées

### 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 Nérouidic, Plougoumen (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 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,   
curcuma et lentilles corail bio  
Bolognaise végé bio   
Pâtes semi-complètes bio   
Carré Eugénie   
Orange

### Mercredi 28 janvier

Rillettes de sardines maison  
Tartiflette maison  
Salade verte bio   
Poire cuite au chocolat

### Jeudi 29 janvier

Radis rose  
Boeuf aux olives  
Céréales gourmandes 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

### 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.