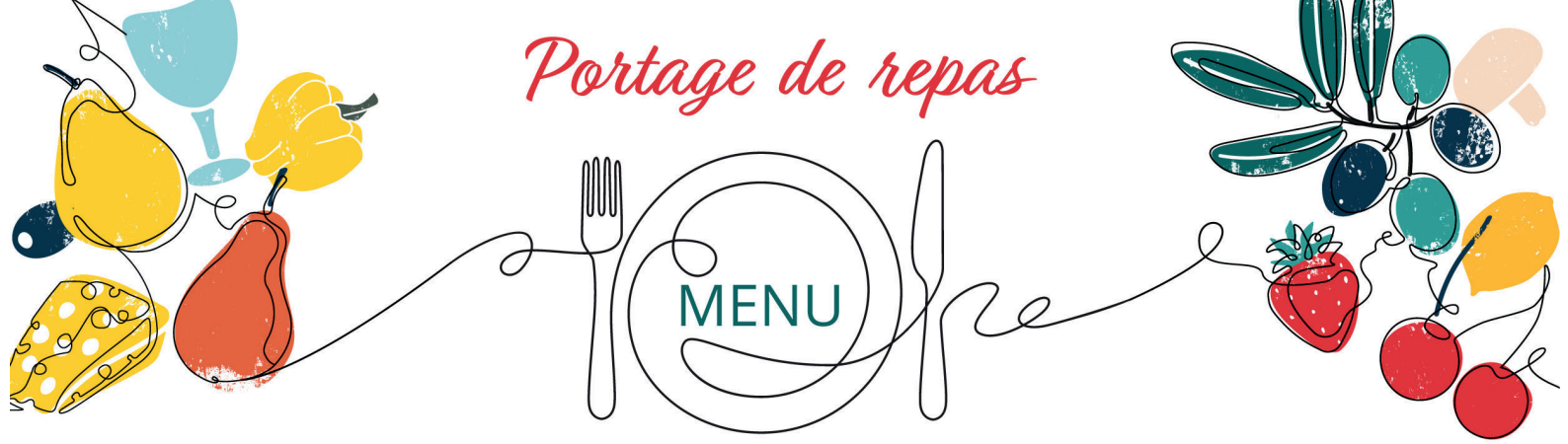


Portage de repas



Lundi 2 septembre

Melon

Filet de dinde, sauce tomate

Pâtes bio, poivrons rôtis 

Fromage blanc, coulis de framboises 

Mardi 3 septembre

Poireaux vinaigrette

Sauté de veau

Petits pois et carottes

Avel Mat Eugénie 

Nectarines

Mercredi 4 septembre

Betteraves rouges bio

Brandade de poisson

Salade verte bio 

Crème chocolat maison

Jeudi 5 septembre

Macédoinde de légume au curry

Andouillette et oignons

Purée de légumes

Saint-Maurice Eugénie 

Pêches jaunes

Vendredi 6 septembre

Choux, Cantal, ciboulette

Coquilles de poisson

Pommes de terre

Gâteau breton

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 bio)
- M^{elle} Breizh - Plescop (galettes et crêpes)
- Les jardins de Betty - Baden (légumes bio)
- L'Oasis - Baden (légumes 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, sésame, lupin, mollusques, arachide, anhydride sulfureux et sulfites.

Portage de repas




Lundi 9 septembre

Melon jaune
Palette de porc
Lentilles carottes 
Yaourts sucrés ferme du golfe


Mardi 10 septembre

Haricots verts
Poulet rôti
Pommes sautées
An Alré Kervihan 
Poires

Mercredi 11 septembre

Sardines sur toast grillés
Farcis de légumes et riz
Salade verte bio 
Pommes cuites

Jeudi 12 septembre

Concombre et fines herbes
Couscous agneau
Semoule moyenne
Camembert Eugénie 
Gâteau au fromage blanc

Vendredi 13 septembre

Tartine aux légumes mozzarella
Filet de poisson meunière, citron
Pommes vapeur
Trappe Timadeuc
Prunes

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 bio)
- M^{elle} Breizh - Plescop (galettes et crêpes)
- Les jardins de Betty - Baden (légumes bio)
- L'Oasis - Baden (légumes 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, sésame, lupin, mollusques, arachide, anhydride sulfureux et sulfites.

Portage de repas




Lundi 16 septembre

Carottes rapées, maïs

Poulet Tandoori

Grenailles de pommes de terre

Yaourts aux fruits bio 

Mardi 17 septembre

Betteraves rouges bio

Bouchées garnies

Gratin de légumes

Avel-Mat Eugénie 

Bananes

Mercredi 18 septembre

Celeris rapés, pommes fêta

Boeuf à la tomate

Polenta courgettes et tomates

Cake maison

Jeudi 19 septembre

Mâquereaux, citron

Tartiflette maison

Salade verte maison

Reblochon (tartiflette)

Raison blanc

Vendredi 20 septembre

Pastèque

Paëlla de poisson

Riz et légumes

Petits suisses

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 bio)
- M^{elle} Breizh - Plescop (galettes et crêpes)
- Les jardins de Betty - Baden (légumes bio)
- L'Oasis - Baden (légumes 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, sésame, lupin, mollusques, arachide, anhydride sulfureux et sulfites.


Portage de repas



Lundi 23 septembre

Salade radis
Hachés boeuf, haricots rouges
Pâte bio 
Crème au chocolat maison

Mardi 24 septembre

Tomate au basilic
Veau Marengo
Blé, haricots verte
An Alré Kervihan 
Prunes

Mercredi 25 septembre

Asperges
Joues de porc confites
Purée de pommes de terres, carottes
Clafoutis aux fruits

Jeudi 26 septembre

Pomelos, oranges
Langue de boeuf et ses légumes
Riz basmati
Tome Kervihan 
Tarte aux pommes maison

Vendredi 27 septembre

Brushetta tomates mozzarella
Poisson rôti, crème de chorizo
Sarrasin julienne de légumes
Faisselle
Poires

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 bio)
- M^{elle} Breizh - Plescop (galettes et crêpes)
- Les jardins de Betty - Baden (légumes bio)
- L'Oasis - Baden (légumes 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, sésame, lupin, mollusques, arachide, anhydride sulfureux et sulfites.