



# Restaurant scolaire



## Lundi 30 septembre

Colombo de dinde  
Patates douces rôties  
Jardinière de légumes  
Saint-Maurice Eugénie   
Raisin noir

## Mardi 1er octobre

Terrine de foie, cornichons  
Sauté d'agneau  
Flageolets et carottes  
Avel Mat Eugénie   
Bananes

## Mercredi 2 octobre

Betteraves rouges  
Pizza 3 fromages  
Salade verte bio   
Crème au beurre salée

## Jeudi 3 octobre

Tomates, Emmental  
Saumon frais grillé  
Riz et fenouil  
Compote de fruits

## Vendredi 4 octobre

choux blancs au curry - raisins secs  
Omelette  
Frites  
Emmental  
Tiramisu 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 bio)
- M<sup>elle</sup> 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.


# Restaurant scolaire




## Lundi 7 octobre

Concombre à la crème  
Rôti de porc et champignons  
Lentilles bio, carottes   
Yaourts sucré bio Arradon 

## Mardi 8 octobre

Carbonade de boeuf  
Pâtes bio, endives et miel  
Avel Mat Eugénie   
Raisin blanc

## Mercredi 9 octobre

Haricots verts, maïs  
Cari de poisson et riz  
Salade verte bio   
Pain perdu vanillé

## Jeudi 10 octobre

Potage au potimaron  
Galets de haricots rouges maison  
Semoule complète, poêlée de légumes  
Tome Kervihan   
Pommes bio 

## Vendredi 11 octobre

Salade grecque  
Lasagne maison  
Cake aux 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 bio)
- M<sup>elle</sup> 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.

# Restaurant scolaire

## MENU

*Lundi 14 octobre*

*Raita de concombres*

*Dhal de lentilles*

*Riz basmati safrané*

*Lassi à la mangue*

*Mardi 15 octobre*

*Salade verte*

*Carbonade flamande*

*Frites*

*Gaufre liégeoise*

*Mercredi 16 octobre*

*Tomate mozzarella et basilic*

*Pizza maison*

*Salade jeunes pousses*

*Tiramisu Maison*

*Jeudi 17 octobre*

*Nems et crudités*

*Riz cantonnais*

*Fruits exotiques*

*Vendredi 18 octobre*

*Salade de carottes aux fruits secs*

*Tajine de poisson au citron confit*

*Semoule bio *

*Salade d'agrumes à la cannelle*

*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<sup>elle</sup> 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.


# Restaurant scolaire



## Lundi 21 octobre

Cèleri râpé et pomme  
Émincé de dinde au curry  
Haricots blancs, champignons  
Fromage blanc Kervihan   
et coulis de framboises

## Mardi 22 octobre

Betterave rouge  
Couscous fèves et légumes  
Semoule bio  
Avel Mat Eugénie   
Poires

## Mercredi 23 octobre

Salade Coleslaw, Feta  
Axoa de veau  
Polenta, poivrons rôtis  
Gâteau aux prunes

## Jeudi 24 octobre

Pommes de terre farcies  
Reblochon  
Mâche  
Ananas

## Vendredi 25 octobre

Pomelos, oranges  
Pâtes au saumon  
Julienne de légumes  
Yaourts fermiers à la vanille

## 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<sup>elle</sup> 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.

# Restaurant scolaire



## Lundi 28 octobre

Concombre, sauce ciboulette

Chili con carné

Boullgour bio 

Yaourts aux fruits

## Mardi 29 octobre

Agneau à l'indienne

Céréales gourmandes

butternut rôtie

Saint-Maurice Eugénie 

Banane

## Mercredi 30 octobre

Potage de légumes maison

Filet de poulet pané et moutarde

Purée de pommes de terre, carottes

Crème catalane

## Jeudi 31 octobre

Céleri rémoulade au curry

Boulette végétarienne maison

Riz basmati, piperade

Tome Kervihan 

Cookies flocon d'avoine

## Vendredi 1er novembre

Férié

## 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<sup>elle</sup> 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.