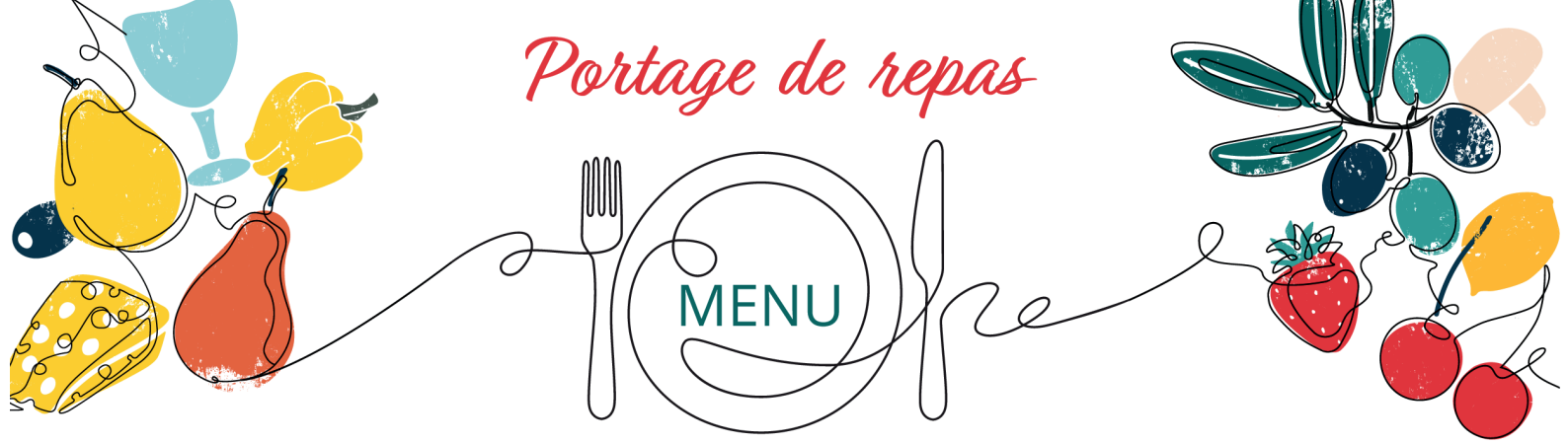




Portage de repas



Lundi 30 septembre

Rillettes de poisson
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
Galette saucisse
Salade verte bio 
Crème au beurre salée

Jeudi 3 octobre

Tomates, Emmental
Saumon frais
Riz et fenouil
Pommes cuites

Vendredi 4 octobre

Choux blancs au curry - raisins secs
Filet mignon de porc
Purée de pois cassés
Lait Ribot
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^{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 7 octobre

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



Mardi 8 octobre

Poireaux vinaigrette
Carbonade de bœuf
Pâtes bio, endives et miel
Avel Mat Eugénie 
Raisin blanc

Mercredi 9 octobre

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

Jeudi 10 octobre

Potage au potimaron
Boudin noir, pommes fruits
Purée de pommes de terre
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^{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 14 octobre

Raita de concombres
Poulet au curry et dhal de lentilles
Riz basmati safrané
Lassi à la mangue

Mardi 15 octobre

Salade verte
Carbonade flamande
Pommes de terre
Gaufre liégeoise


Mercredi 16 octobre

Tomate mozzarella et basilic
Pizza maison
Salade jeunes pousses
Tiramisu Maison

Jeudi 17 octobre

Nems et crudités
Riz cantonnais
Yaourts noix de coco
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^{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 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 agneau merguez
Semoule bio et légumes 
Avel Mat Eugénie 
Poires

Mercredi 23 octobre

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

Jeudi 24 octobre

Écrasé de sardines sur toast
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^{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 28 octobre

Concombre, sauce ciboulette
Boeuf haricots chili con carne rouges
Bolognaise
Boulgour bio
Yaourts aux fruits

Mardi 29 octobre

Carottes rapées au citron
Agneau à l'indienne
Céréales gourmandes
butternut rôtie
Saint-Maurice Eugénie
Banane

local

Mercredi 30 octobre

Potage de légumes maison
Filet de poulet pané et moutarde
Purée de pommes de terre, carottes
Crème catalane

Jeudi 31 octobre

Cèleri rémoulade au curry
Sous noix de veau rôtie
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^{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.