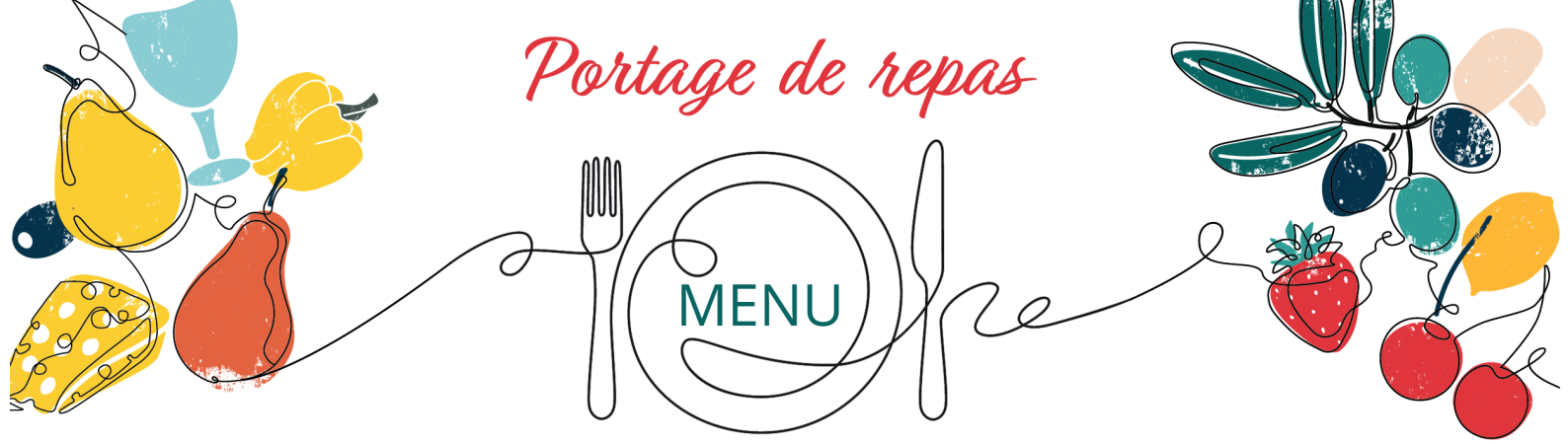




Portage de repas



Lundi 30 décembre

Choux rouges raisins secs
Filet de dinde forestière
Lentilles et carottes
Yaourt sucré bio 

Mardi 31 décembre

Légumes à la grecque
Quiche poireaux lardons
Endives braisées, pépinettes
Saint-Maurice Eugénie 
Kiwi

Mercredi 1er janvier

Fermé 

Jeudi 2 janvier

Potage
Croque Monsieur
Gratin de légumes
Tome Kervihan 
Paires

Vendredi 3 janvier

Salade Coleslaw
Ailes de raies aux capres
Riz Pilaf, brocolis
Fromage blanc, confiture

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 6 janvier

Carottes rapées bio, citron, huile d'olive 

Pâtes bio 

Carbonara

Yaourt sucré bio ferme du Golfe

Mardi 7 janvier

Choux blanc rapés

Boeuf en daube

Purée de pommes de terre, potimarrons

Avel Mat Eugénie 

Pommes bio 

Mercredi 8 janvier

Potage

Rôti de dinde aux raisins

Lentilles bio et butternut 

Crumble aux poires

Jeudi 9 janvier

Radis beurre

Langue de boeuf, sauce Madère

Légumes et riz

Carré Eugénie 

Galette des rois

Vendredi 10 janvier

Baguette au chèvre

Encornets à l'armoricaine

Pommes vapeur, épinards

Faisselles

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 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 13 janvier

Filets de mâqueraux
Cuisses de poulet grillées
Gratin de choux fleurs
Saint-Maurice Eugénie 
Kivi bio 

Mardi 14 janvier

Terrine de foie, cornichons
Blanquette de veau
Riz créole
Tome Kervihan 
Oranges bio 


Mercredi 15 janvier

Betteraves rouges bio 
Bouchées à la saucisse
Mâche nantaise
Semoule au chocolat

Jeudi 16 janvier

Choux blanc, Emmental
Poisson du jour Meunière
Quinoas et carottes
Salade de fruits frais

Vendredi 17 janvier

Pamplemousse
Rôti de porc
Pommes salardaises
Fromage blanc Kervihan 
Cake 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 20 janvier

Céleris remoulade

Sauté de porc

Purée de pois cassés bio

Bio

Local

Yaourts aux fruits bio ferme du Golfe

Mardi 21 janvier

Choux fleurs vinaigrette

Curry d'agneau

Riz Basmati

Avel Mat Eugénie

Local

Clémentines

Mercredi 22 janvier

Salade de pommes de terre

Coquille poisson crevettes

Mesclun bio

Bio

Fondant haricottat

Jeudi 23 janvier

Potage

Boudin noir

Dés de pommes fruits

et pommes de terre

Saint-Maurice Eugénie

Local

Bananes

Vendredi 24 janvier

Dés de carottes et Gouda cumin

Lasagnes boeuf, légumineuses

Mélange salade

Gâteau aux pommes

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 27 janvier

Choux blanc au curry
Filet de dinde forestière
Ecrasée de pommes de terre,
potimarrons
Fromage blanc et mangue



Mardi 28 janvier

Potage
Jarret de porc au cidre
Haricots blancs persillés
Carré Eugénie 
Oranges bio 

Mercredi 29 janvier

Rillettes de poissons
Tartiflette Maison
Salade verte bio 
Pommes cuites bio 

Jeudi 30 janvier

Radis noirs ou roses
Boeuf Mironton
Céréales gourmandes bio 
Camembert Eugénie 
Crème catalane

Vendredi 31 janvier

Pains de mie et fromage
Papillote de poisson
Riz pilaf, fondue de poireaux
Faisselle
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 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.