




Restaurant scolaire




Lundi 3 février

Carottes rapées bio 
Palette de porc à la moutarde
Flageolets persillés 
Yaourt aromatisé bio ferme du Golfe

Mardi 4 février

Potage maison
Haricots rouges mexicaine
Riz IGIP et poivrons rôtis
Avel Mat Eugénie 
Clémentines

Mercredi 5 février

Mesclun-Feta
Goulash de bœuf
Haricots verts, couscous bio 
Far breton

Jeudi 6 février

Hachis Parmentier
Salade verte bio 
Saint-Maurice Eugénie 
Oranges

Vendredi 7 février

Endives, croutons, graines de courges
Poisson grillé, crème de chorizo
Blé, brocolis
Crème aux œufs

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^{elle} Breizh - Plescop (galettes et crêpes)
- Les jardins de Betty - Baden (légumes bio)
- L'Oasis - Baden (légumes bio)
- Ferme de Nérouidic, 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, œufs, poissons, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, lupin, mollusques, arachide, anhydride sulfureux et sulfites.


Restaurant scolaire

MENU


Lundi 10 février

Radis, beurre
Rougail saucisses
Riz Basmati
Fromage blanc, coulis de framboises



Mardi 11 février

Sauté de veau aux champignons
Gratin de pommes de terre
Fromage rapé
Pommes bio 

Mercredi 12 février

Potage maison
Poulet fermier bio Sarzeau 
Pois cassé et carottes
Beignets chocolat ou Pithiviers

Jeudi 13 février

Salade Coleslaw
Bouillon de légumes et pois chiches
Couscous complet bio 
Carré Eugénie 
Choux à la crème

Vendredi 14 février

Tartine savoyarde
Poisson et flocons d'avoine
Pommes vapeur, épinards
Kiwi

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^{elle} Breizh - Plescop (galettes et crêpes)
- Les jardins de Betty - Baden (légumes bio)
- L'Oasis - Baden (légumes bio)
- Ferme de Nérouidic, 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 17 février

Sauté de dinde aux herbes

Purée de légumes


Avel Mat Eugénie 

Bananes

Mardi 18 février

Salamis, cornichons

Carbonade de bœuf

Pâtes bio 

Saint-Maurice cumin

Oranges

Mercredi 19 février

Macédoine de légumes

Tartiflette maison

Salade verte bio 

Lait gélifié

Jeudi 20 février

Choux blancs, Emmental

Pavé de truite grillé

Riz et potimarrons

Pomme cuite

Vendredi 21 février

Soupe d'agrumes

Omelette au fromage

Frites

Petits suisses

Brownies chocolat 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^{elle} Breizh - Plescop (galettes et crêpes)
- Les jardins de Betty - Baden (légumes bio)
- L'Oasis - Baden (légumes bio)
- Ferme de Nérouidic, 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



Lundi 24 février

Céleris rapés
Rôti de porc campagnard
Ecrasé de butternut, patates douces
Yaourt sucré, ferme du Golfe 

Mardi 25 février

Blanquette de veau
Boullgour bio 
Saint-Maurice Eugénie 
Poires bio 

Mercredi 26 février

Asperges
Pilaf de fruits de mer
Mâche nantaise
Crème caramel

Jeudi 27 février

Potage maison
Tajine de haricots secs
Quinoa
Avel Mat Eugénie 
Ananas frais

Vendredi 28 février

Carottes - Saint-Maurice, cumin
Lasagnes boeuf, lentilles
Salade verte
Génoise Maison et confitures

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^{elle} 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.