




# Portage de repas




## 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  
Filet de poulet mariné  
Riz IGP et poivrons rôtis  
Avel Mat Eugénie   
Clémentines

## Mercredi 5 février

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

## Jeudi 6 février

Sardines à l'huile  
Hachis Parmentier  
Salade verte  
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<sup>elle</sup> 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.

# Portage de repas



## Lundi 10 février

Radis, beurre

Rougail saucisses

Riz Basmati

Fromage blanc, coulis de framboises

## Mardi 11 février

Céleris rémoulade

Sauté de veau aux champignons

Gratin de pommes de terre

Tome Eugénie

Pommes bio 

## Mercredi 12 février

Potage maison

Poulet fermier bio Sarzeau 

Pois cassé et carottes

Beignets chocolat

## Jeudi 13 février

Salade Coleslaw

Langue de bœuf sauce piquante

Légumes de cuisson - riz

Carré Eugénie 

Choux à la crème

## Vendredi 14 février

Tartine savoyarde

Poisson et flocons d'avoine

Pommes vapeur, épinards

Faisselle Eugénie 

Kivi

## 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<sup>elle</sup> 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.


# Portage de repas



## Lundi 17 février

Harengs à l'huile  
Sauté de dinde aux herbes  
Purée de légumes  
Avel Mat Eugénie   
Bananes

## Mardi 18 février

Salamis, cornichons  
Carbonade de boeuf  
Pâtes bio   
Saint-Maurice cumin  
Oranges

## Mercredi 19 février

Macédoine de légumes  
Tartiflette maison  
Salade verte  
Lait gélifié

## Jeudi 20 février

Choux blancs, Emmental  
Pavé de truite grillé  
Riz et potimarrons  
Pomme cuite

## Vendredi 21 février

Salade, champignons  
Confit de canard  
Pommes sautées  
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<sup>elle</sup> 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.






# Portage de repas



## Lundi 24 février

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

## Mardi 25 février

Poireaux vinaigrette  
Blanquette de veau  
Boulgour bio   
Saint-Maurice Eugénie   
Poires bio 

## Mercredi 26 février

Asperges  
Pilaf de fruits de mer  
Mâche nantaise  
Crème caramel

## Jeudi 27 février

Potage maison  
Pot au feu au bœuf  
Légumes de cuisson, pommes de terre  
Avel Mat Eugénie   
Ananas frais

## Vendredi 28 février

Carottes - Saint-Maurice, cumin  
Lasagnes bœuf, 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<sup>elle</sup> 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.