



# Restaurant scolaire




*Lundi 31 mars*

Concombres  
Rôti de porc aux champignons  
Haricots blancs à la tomate  
Fromage blanc, coulis de framboises




*Mardi 1 avril*

Sauté de veau aux petits pois  
Purée de légumes  
Saint-Maurice Eugénie   
Pommes bio 

*Mercredi 2 avril*

Betteraves rouges bio   
Chou farci au poisson  
Mélange de salades  
Riz au lait

*Jeudi 3 avril*

Potage de légumes bio maison   
Palets de haricots rouges   
Riz Basmati bio à la tomate  
Avel Mat Eugénie   
Ananas frais

*Vendredi 4 avril*

Salades verte, fêta, olives noires  
Boulettes bœuf et lentilles corail  
Ecrasé de potimaron, patates douces  
Gâteau de Savoie

*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.

# Restaurant scolaire



*Lundi 7 avril*

*Salade de tomates*  
*Filet de poulet aux épices douces*  
*Couscous bio et courgettes persillés*  
*Yaourt sucré bio ferme du Golfe <sup>Bio</sup>*

*Mardi 8 avril*

*Haricots verts, thon*  
*Omelette nature*  
*Pâtes bio et carottes braisées <sup>Bio</sup>*  
*Tome Eugénie <sup>Local</sup>*  
*Oranges bio <sup>Bio</sup>*

*Mercredi 9 avril*

*Maquereaux et fromage*  
*Sandwich jambon-Emmental*  
*Salade de pommes de terre*  
*Gourdes compote de pommes*

*Jeudi 10 avril*

*Salade Coleslaw*  
*Boeuf au Paprika*  
*Jardinière de légumes*  
*Crème rapadura*

*Vendredi 11 avril*

*Tartine et fromages*  
*Cari de poisson*  
*Riz bio, Julienne de légumes <sup>Bio</sup>*  
*Pommes bio <sup>Bio</sup>*

*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.

# Restaurant scolaire



## Lundi 14 avril

Carottes rapées au citron  
Sauté de porc aux pruneaux  
Purée de pommes de terre  
Flan au caramel

## Mardi 15 avril

Betteraves rouges bio  
Dhal de lentilles bio au coco  
Riz Basmati bio  
Saint-Maurice Eugénie  
Ananas frais

## Mercredi 16 avril

Tomates, mozzarella  
Sandwich au poulet  
Salade de pâtes bio  
Bananes

## Jendredi 17 avril

Courgettes farcies  
Blé à la tomate  
Avec Mat Eugénie  
Poires bio

## Vendredi 18 avril

Concombre, ciboulette  
Poisson meunière, épinards  
Pommes vapeur  
Crème aux oeufs

## 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.

# Restaurant scolaire



*Lundi 21 avril*

*Férié*

*Mardi 22 avril*

*Axoa de veau*

*Riz bio et champignons*

*Carre Eugénie*

*Fraises*

*Mercredi 23 avril*

*Salade de haricots verts*

*Poulet fermier bio de Sarzeau*

*Gratin Dauphinois*

*Beignets chocolat*

*Jeudi 24 avril*

*Mâches, pommes, noix*

*Galets de haricots rouges à la tomate*

*Graines de sarrasin bio*

*Tome Kervihan*

*Choux à la crème Maison*

*Vendredi 25 avril*

*Brushetta gratinée*

*Encornets à l'armoricaine*

*Boulgour bio*

*Oranges bio*

*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.




# Restaurant scolaire



*Lundi 28 avril*

*Colombo de dinde*  
*Patates douces au lait de coco*  
*An Alré Kervihan*   
*Kivi*

*Mardi 29 avril*

*Terrine de campagne*  
*Goulash de boeuf à la hongroise*  
*Pâtes bio*   
*Quessant Kervihan*   
*Pommes bio* 

*Mercredi 30 avril*

*Betteraves rouges bio*   
*Parmentier de canard*  
*Salade bio*   
*Fromage blanc, coulis de framboise*

*Jeudi 1 mai*

*Féié*

*Vendredi 2 mai*

*Chou blanc au curry*  
*Omelette au fromage*  
*Frites*  
*Far breton*

*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.