



# MENUS AU RESTAURANT SCOLAIRE MEUZIQU TI-DEBRIÑ- SKOL

Du 25 février au 22 mars 2019

Adalek ar pemp-warn-ugent a viz C'hwevrer betek daou-warn-ugent a viz Meurzh 2019



Lundi 25 février 2019	Mardi 26 février 2019	Jeudi 28 février 2019	Vendredi 29 février 2019
<p>Céleri vinaigrette Cordon bleu Haricots beurre Fromage Gâteau</p> <p>Ach chaous-gwinegr Kig-yar palaret gant fourmaj Fav-melen Fourmaj Gwastell</p>	<p>Salade / ½ œuf dur Hachis parmentier Yaourt bio aux fruits de Guerlesquin</p> <p>Saladenn / ½ vi poazh-kalet Flastrenn gant kig-bevin drailhet Yaourt bio gant frouezh eus Gwerliskin</p>	<p>Pamplemousse Sauté de porc à la tomate et au lait de coco Pâtes Lait bio Crème dessert</p> <p>Aval-baradoz Friañkadenn kig-moc'h gant tomatez ha laezh kraoñ-kokoz Toazennoù Laezh bio Dienn dibenn-pred</p>	<p>Potage Dos de colin Brocolis / quinoa Sauce hollandaise Fromage Fruit</p> <p>Soubenn Kein morlouan Brikoli / quinoa Lipig mod hollandaise Fourmaj Frouezh</p>
Lundi 4 mars 2019	Mardi 5 mars 2019	Jeudi 7 mars 2019	Vendredi 8 mars 2019
<p>Betteraves rouges persillées Riz au thon Glace de Plouégat-Guerrand</p> <p>Betaravez ruz gant chaous- gwinegr gant perisilh Riz gant ton Dienn-skorn eus Plegat Guerrand</p>	<p>Endives / dés de chèvre Chipolata Frites Fromage blanc bio de Plouzelambre</p> <p>Endivez / fourmaj-gavr bio Chipolata Fritez Fourmaj gwen bio eus Plouzelambr</p>	<p>Choux fleurs bio à la vinaigrette Steak haché Pâtes sauce tomate Fromage Moelleux au chocolat</p> <p>Kaol-fleur bio gant chaous- gwinegr Kig-bevin drailhet Toazennoù gant lipig tomatez Fourmaj Teuzenn chokolad</p>	<p>Potage Poulet Ratatouille Semoule de couscous Fromage Fruit</p> <p>Soubenn Kig-yar Ratatouilh / Semoul Kouskous Fourmaj Frouezh</p>
Lundi 11 mars 2019	Mardi 12 mars 2019	Jeudi 14 mars 2019	Vendredi 15 mars 2019
<p>Salade Colleslaw Ragoût aux carottes Boullgour Lait Mousse au chocolat</p> <p>Saladenn mod Colleslaw Kefalenn kig-bevin gant karotez Boullgour Laezh Skañvadell chokolad</p>	<p>Salade des Indes Tagliatelles à la carbonara Gruyère rapé bio Cocktail de fruits</p> <p>Saladenn mod Indez Toazennoù mod carbonara Fourmaj-toul rasklet bio Cocktail frouezh</p>	<p>Rillettes / cornichons Poisson pané Poêlée de légumes Tomme bio de Plouzelambre Compote de fruits</p> <p>Rilhetez gant kornichon Pesked palet Poelonad legumaj Fourmaj bio eus Plouzelambr Yod frouezh</p>	<p>Potage Rôti de dinde Jardinière de légumes Fromage Fruit</p> <p>Soubenn Kig-yar-indez rostet Pladad legumaj a bep seurt Fourmaj Frouezh</p>
Lundi 18 mars 2019	Mardi 19 mars 2019	Jeudi 21 mars 2019	Vendredi 22 mars 2019
<p>Choux blancs aux raisins secs Escalope de poulet Pâtes Sauce forestière Fromage blanc bio de Guerlesquin</p> <p>Kaol gwenn gant rezin sec'h Trañchenn kig-yar Toazennoù Lipig gant kebell-touseg Fourmaj gwenn bio eus Gwerliskin</p>	<p>Salade / asperges Jambon Purée Lait Fruit</p> <p>Saladenn / asperjez Morzhed-hoc'h Flastrenn avaloù-douar Laezh Frouezh</p>	<p>Carottes râpées aux kiwis Dos de cabillaud Riz Fondue de poireau à la crème Far (nature)</p> <p>Karotez rasklet gant kiwi Kein moruenn-fresk Riz Teuzadell Pourenn gant dienn Farz (natur)</p>	<p>Soupe au pain Pot au feu avec ses légumes Sauce tomate Fromage Fruit</p> <p>Soubenn gant bara Kig-soubenn gant legumaj Lipig gant tomatez Fourmaj Frouezh</p>



# MENUS AU RESTAURANT SCOLAIRE MEUZIQU TI-DEBRIÑ- SKOL

Du 25 mars au 5 avril 2019

Adalek ar pemp-warn-ugent a viz Meurzh betek an pemp a viz Ebrel 2019



Lundi 25 mars 2019	Mardi 26 mars 2019	Jeudi 28 mars 2019	Vendredi 29 mars 2019
<p>Macédoine de légumes Sauté de dinde à la provençale Ebly Lait Liégeois au chocolat</p> <p>Legumaj mod Macedoine Friñkadenn kig-yar-indez giz Provañs Ebly Laezh Liegeois chokolad</p>	<p>Endives fromagères Merguez Frites Lait bio Fruit</p> <p>Endivez gant fourmaj Merguez Fritez Laezh bio Frouezh</p>	<p>Surimi / mayonnaise Jambon braisé Lentilles vertes / carottes Fromage Gâteau</p> <p>Surimi / maionez Morzhed-moc'h krazet Fer glaz / Karotez Fourmaj Gwastell</p>	<p>Potage Saumon Riz basmati / courgettes Sauce au beurre blanc Fromage Fruit bio</p> <p>Soubenn Eog Riz basmati / kourjetez Lipig amann gwenn Fourmaj Frouezh bio</p>
Lundi 1 <sup>er</sup> avril 2019	Mardi 2 avril 2019	Jeudi 4 avril 2019	Vendredi 5 avril 2019
<p>Toast de sardine Sauté de dinde au curry Céréales à l'indienne Yaourt à boire</p> <p>Tosten bara gant sardin Friñkadenn kig-yar-indez gant Kari Edoù mod Indian Yaourt da bevañ</p>	<p>Tartiflette Salade bio Glace Jampi</p> <p>Tartifletz Saladenn bio Dienn-skorn Jampi</p>	<p>Potage Nuggets de poisson Haricots verts Sauce tartare Fromage Riz au lait bio de Guerlesquin</p> <p>Soubenn Nuggets gant pesked Fav-glaz Lipig Tartar Fourmaj Riz dre laezh bio eus Gwerliskin</p>	<p>Salade / accras de morue Colombo de porc Pâtes Lait Assortiments de desserts</p> <p>Saladenn / kouignoù moru Kig-moc'h mod Colombo Toazennoù Laezh Dibab dibenn-pred</p>