



# MENUS AU RESTAURANT SCOLAIRE

Meuzioù ti-debriñ- skol

Du 7 janvier au 1<sup>er</sup> février 2019

Adalek ar seizh a viz genver betek a c'hentañ a viz c'hwevrer 2018



Lundi 7 janvier 2019	Mardi 6 janvier 2019	Jeudi 8 janvier 2019	Vendredi 9 janvier 2019
<p>Macédoine de légumes Bœuf Bourguignon Boullgour Lait Compote de fruits</p> <p>Saladenn legumaj mod macedoine Kig-bevin mod Bourgogn Laezh Yod frouezh</p>	<p>Hachis de thon gratiné Salade Lait bio Cocktail de fruits exotiques</p> <p>Miñsador ton kreienet Saladenn Laezh bio Cocktail frouezh a-vaez-bro</p>	<p>Maquereau à l'escabèche Saucisse Lentilles bio / carottes Fromage Galette des rois</p> <p>Brehell mod escabeche Silzig Piz-fer / Karotez Fourmaj Gwastell ar Rouaned</p>	<p>Potage Poulet Légumes de couscous Semoule Fromage Fruit</p> <p>Soubenn Kig-yar Legumaj mod kouskous Semoul Fourmaj Frouezh</p>
Lundi 14 janvier 2019	Mardi 15 janvier 2019	Jeudi 17 janvier 2019	Vendredi 18 janvier 2019
<p>Choux rouges Isabelle Spaghettis bolognaise Gruyère râpé bio Liégeois vanille</p> <p>Kaol ruz Isabelle Spageti mod Bolognaise Fourmaj-toul rasklet bio Liegeois vanilha</p>	<p>Endives aux asperges Rôti de porc Purée Tomme bio (Plouzélambre) Fruit</p> <p>Endivez gant asperjez Kig-moc'h rostet flastrenn Fourmaj bio (Plouzelambr) Frouezh</p>	<p>Salade fromagère Escalope de dinde Romanesco / pommes de terre Sauce paysanne Pomme au four</p> <p>Saladenn gant fourmaj Trancheñ kig-yar Kaol romanesco / avaloù-douar Lipig mod peizant Aval d'ar forn</p>	<p>Potage Poisson meunière citronné Poêlée de légumes / Quinoa Fromage Glace</p> <p>Soubenn Pesked mod meuniere gant sitron Poelonad legumaj / Quinoa Fourmaj Dienn-skorn</p>
Lundi 21 janvier 2019	Mardi 22 janvier 2019	Jeudi 24 janvier 2019	Vendredi 25 janvier 2019
<p>Feuilleté au fromage Steak hâché Petits pois / carottes Fromage blanc bio (Plouzélambre)</p> <p>Feilhetez gant fourmaj Kig-bevin drailhet Piz bihan / karotez Fourmaj gwen bio (Plouzelambr)</p>	<p>Jambon Frites salade lait Oreillons de pêche au sirop</p> <p>Morzhed-hoc'h Fritez Saladenn Laezh Pechezenn gant siros</p>	<p>Choux fleurs vinaigrette Plein filet de cabillaud Poireau à la crème Riz Flan au caramel</p> <p>Kaol-fleur gant chaous-gwinegr Spilhenn moruenn-fresk Pour gant dienn Riz Flanez gant Karamel</p>	<p>Potage Sauté de porc aux carottes bio Haricots verts Fromage Fruit</p> <p>Soubenn Friañkadenn kig-moc'h gant karotez / Fav glas Fourmaj Frouezh</p>
Lundi 28 janvier 2019	Mardi 29 janvier juin 2019	Jeudi 31 janvier 2019	Vendredi 1 <sup>er</sup> février 2019
<p>Carottes râpées aux kiwis Riz au thon Yaourt aux fruits bio (Guerlesquin)</p> <p>Karotez rasklet gant kiwi Riz gant ton Yaourt gant frouezh bio (Gwerliskin)</p>	<p>Tartiflette Salade Lait Crème dessert</p> <p>Tartifletez Saladenn Laezh Dienn dibenn-pred</p>	<p>Potage Bœuf au jus Pâtes Fromage Cookie</p> <p>Soubenn Kig-bevin gant chug Toazennoù Fourmaj Cookie</p>	<p>Tartine d'écrasé de sardine Choucroute Fromage Fruit</p> <p>An tamm bara gant Flastret sardin Kaol go Fourmaj Frouezh</p>



# MENUS AU RESTAURANT SCOLAIRE

Meuzioù ti-debriñ- skol

Du 4 février au 8 février 2019

Adalek ar pevar a viz c'hwevrer betek an eizh a viz c'hwevrer 2019



Lundi 4 février 2019	Mardi 5 février 2019	Jeudi 7 février 2019	Vendredi 8 février 2019
Celeri remoulade Rôti de dinde Ebly / ratatouille Fromage blanc bio (Guerlesquin)	Hachis de poisson frais Salade Fromage Fruit	Repas de crêpes salées et sucrées  Krapouezh sall ha sukret	Betteraves rouges persillées Pâtes à la carbonara Fromage râpé Assortiments de desserts
Ach mod remoulade Kig-yar-indez rostet Ebly / ratatouilhez Fourmaj gwen bio (Gwerliskin)	Miñsador gant pesked fresk Saladenn Fourmaj Frouezh	Faites par/ graet gant Françoise et Dominique	Betaravez ruz gant perisilh Toazennoù mod carbonara Fourmaj-toul rasklet Dibab dibenn-pred