



MENUS AU RESTAURANT SCOLAIRE

Meuzioù ti-debriñ- skol
Du 14 mai au 8 juin 2018

Adalek ar pevarzek a viz mae betek eizh a viz even 2018



Lundi 14 mai 2018	Mardi 15 mai 2018	Jeudi 17 mai 2018	Vendredi 18 mai 2018
<p>Betteraves rouges à la vinaigrette Riz au thon Glace de Plouégat</p> <p>Betaravez ruz grant gwinegrenn Riz gant ton Dienn-skorn eus ar Plouegat</p>	<p>Laitue/asperges Steak hâché Purée Lait Compote</p> <p>Letuzenn/asperjez Kig-bevin draillhet Flastrenn Laezh Yod frouezh</p>	<p>Batavia aux lardons Dos de colin Boulgour / courgettes Sauce citron Far maison</p> <p>Saladenn gant larjezenn Kein moru Boulgour / fourgetez Lipig citron Farz</p>	<p>Cèleri remoulade Cordon bleu Petits pois / carottes Fromage Fruit bio</p> <p>Aod mod remoulade Kig-yar palaret gant fourmaj Piz bihan / karotez Fourmaj Frouezh bio</p>
Lundi 21 mai 2018	Mardi 22 mai 2018	Jeudi 24 mai 2018	Vendredi 25 mai 2018
<p>Férié Deizioù-gouel</p>	<p>Salade / cœur de palmier Tagliatelles à la Carbonara Gruyère râpé bio Fruit</p> <p>Saladenn / kalon balmez Toazennoù mod Carbonara Foumaj-toul rasklet bio Frouezh</p>	<p>Choux rouges Isabelle Sauté de porc à la crème et carottes Blé Lait Crème dessert</p> <p>Kaol ruz Isabelle Friñkadenn kig-moc'h gant dienn ha karotez Ed Laezh Dienn</p>	<p>Friand au fromage Poulet Haricots beurre Fromage Fruit</p> <p>Friant fourmaj-laezh Kig-yar Fav-melen Fourmaj Frouezh</p>
Lundi 28 mai 2018	Mardi 29 mai 2018	Jeudi 31 mai 2018	Vendredi 1 ^{er} juin 2018
<p>Surimi/mayonnaise Rôti de dinde Céréales à l'indienne Yaourt nature bio de Guerlesquin</p> <p>Surimi / maionez Rost yar-Indez Edennoù mod India Yaourt bio eus ar Gwisliskin</p>	<p>Cresson / fromage de chèvre (Tréduder) Jambon frites Lait fruit</p> <p>Beler / fourmaj-gavr Morzhed-moc'h Fritez Laezh Frouezh</p>	<p>Crêpe au fromage Poisson Quinoa / brocolis Sauce Normande Flan au caramel</p> <p>Krampouezh gant fourmaj Pesked Quinoa / Brikoli Lipig mod Normande Flanez Karamelaet</p>	<p>Tomates / Mozzarella Saucisse Lentilles / carottes Lait bio Fruit</p> <p>Tomatez / mozzarella Silzig Fer / karotez Laezh bio Frouezh</p>
Lundi 4 juin 2018	Mardi 5 juin 2018	Jeudi 7 juin 2018	Vendredi 8 juin 2018
<p>Paëlla Fromage Glace Jampi</p> <p>Paella Fourmaj Dienn-skorn Jampi</p>	<p>Concombre bio à la crème et ciboulette Bœuf bourguignon Pommes de terre Fromage Cocktail de fruits</p> <p>Kokombrez bio gant dienn ha kraksivolez Kig-bevin giz Bourgogn Avaloù-douar Fourmaj Saladenn frouezh</p>	<p>Melon Sauté de volaille au curry Pâtes Yaourt aromatisé</p> <p>Sukrinenn Friñkadenn penn-yar gant curry Toazennoù Yaourt saouret</p>	<p>Salade des Indes Chipolata Semoule de couscous Ratatouille Lait Fruit</p> <p>Saladenn mod India Chipolata Semoul couscous Ratatouille Laezh Frouezh</p>



MENUS AU RESTAURANT SCOLAIRE

Meuzioù ti-debriñ- skol

Du 11 juin au 6 juillet 2018

Adalek ar unek a viz even betek c'hwec'h a viz gouere 2018



Lundi 11 juin 2018	Mardi 12 juin 2018	Jeudi 14 juin 2018	Vendredi 15 juin 2018
<p>Macédoine de légumes Timbale milanaise Fromage blanc bio de Plouzélambre</p> <p>Saladenn legumaj mod Macedoine Toazennoù mod eus Milan Fourmaj gwenn bio eus ar Plouzelambr</p>	<p>Salade bio à la mimolette Jambon braisé Pommes de terre nouvelles Lait Fruit</p> <p>Saladenn bio gant mimolette Morzhed-moc'h Avaloù-douar nevez Laezh Frouezh</p>	<p>Pastèque Poulet basquaise Riz Fromage bio Crème dessert</p> <p>Sukrinenn-dour Kig-yar giz Euskadi Riz Fourmaj bio Dienn</p>	<p>Frisée aux lardons et croutons Aiguillettes panées de cabillaud Haricots verts / carottes Ketchup Fromage - Gâteau Saladenn dantek gant larjezenn ha kreunennig Akiuletenn kein moru palet Fav glas / karotez Ketchup Fourmaj - Gwastell</p>
Lundi 18 juin 2018	Mardi 19 juin 2018	Jeudi 21 juin 2018	Vendredi 22 juin 2018
<p>Carottes râpées aux raisins secs Rôti de porc Flageolets verts Lait Mousse au chocolat</p> <p>Karotez rasklet gant rezin sec'h Rost kig-moc'h Fav-munut Laezh Skañvadell chokolad</p>	<p>Feuille de chêne / maïs Merguez Pommes de terre nouvelles Fromage Fruit</p> <p>Saladenn gant maiz Merguez Avaloù-douar nevez Fourmaj Frouezh</p>	<p>Taboulé Filet de colin meunière Poêlée de légumes Fromage Gâteau</p> <p>Taboule Spilhenn besk mod ar veilhaerien Poelonad legumaj Fourmaj Gwastell</p>	<p>Friand au fromage Escalope de poulet Ratatouille fraîche Riz au lait bio de Guerlesquin</p> <p>Friant fourmaj-laezh Trañchen kig-yar Ratatouillez fresk Riz al laezh bio eus ar Gwisliskin</p>
Lundi 25 juin 2018	Mardi 26 juin 2018	Jeudi 28 juin 2018	Vendredi 29 juin 2018
<p>Salade Colleslaw Spaghettis bolognaise Gruyère râpé Fromage blanc bio de Guerlesquin</p> <p>Saladenn mod Colleslaw Toazennoù mod Bologna Fourmaj-toul rasklet Fourmaj gwenn bio eus ar Gwisliskin</p>	<p>Maquereau à la moutarde Poulet Pommes de terre nouvelles Fromage Fruit</p> <p>Brizhill dre sezv Kig-yar Avaloù-douar nevez Fourmaj Frouezh</p>	<p>Rilette / cornichons Poisson frais Sauce au beurre blanc Mélange de céréales Fromage bio Compote</p> <p>Drailhoù gant kornichon Pesked fresk lipig amann gwenn Mesk edenn Fourmaj bio Yod frouezh</p>	<p>Melon Rougail saucisses Riz Fromage Fruit</p> <p>Sukrinenn Rougailh silzig Riz Fourmaj frouezh</p>
Lundi 2 juillet 2018	Mardi 3 juillet 2018	Jeudi 5 juillet 2018	Vendredi 6 juillet 2018
<p>Choux blancs aux pommes Veau Marengo Semoule de couscous Glace</p> <p>Kaol gwenn gant avaloù Kig-leue giz Marengo Semoul couscous Dienn-skorn</p>	<p>Radis / beurre Steaks haché Pâtes Sauce tomate Fromage Fruit</p> <p>Irvin-ruz gant amann Kig-bevin drailhet Toazennoù Lipig Tomatez Fourmaj Frouezh</p>	<p>Pastèque Calamars à la Romaine Trio de légumes Fromage Assortiment de desserts</p> <p>Sukrinenn-dour Stivelleg mod Romaned Triad legumaj Fourmaj Dibab dibenn-pred</p>	<p>Pique-nique</p> <p>Pred war ar maez</p>