



MENUS AU RESTAURANT SCOLAIRE

Meuzioù ti-debriñ- skol

Du 12 mars au 6 avril 2018

Adalek ar daouzek a viz meurzh betek c'hwec'h a viz Ebrel 2018



Lundi 12 mars 2018	Mardi 13 mars 2018	Jeudi 15 mars 2018	Vendredi 16 mars 2018
<p>Céleri rémoulade Poisson pané Pâtes Sauce tomates Crème Mont-Blanc à la Vanille</p> <p>Ach mod remoulade Pesket palet Toazennoù Lipig tomatez Dienn « Mont-Blanc » Vanilha</p>	<p>Salade aux dés de chèvre Hachis Parmentier Fruit</p> <p>Saladenn gant fourmaj-gavr Flastrenn gant kig-drailhet Frouezh</p>	<p>Potage Saucisse Lentilles Carottes Fromage Moelleux au chocolat</p> <p>Soubenn Silzig Fer Karotez Fourmaj Gwastell chokolad</p>	<p>Choux fleur persillés Poulet Petits pois carottes Fromage Fruit</p> <p>Kaol fleur gant perisilh Kig-yar Piz bihan Karotez Fourmaj Frouezh</p>
Lundi 19 mars 2018	Mardi 20 mars 2018	Jeudi 22 mars 2018	Vendredi 23 mars 2018
<p>Cœur d'artichaut à la vinaigrette Pâtes à la bolognaise Gruyère râpé Compote de fruits</p> <p>Kalonenn artichad gant chaous gwinêgr Toazennoù mod bologna Fourmaj-toul rasklet Yod Frouezh</p>	<p>Endives / Cœur de palmier Merguez Frites Fromage blanc de Guerlesquin</p> <p>Endivez / kalon balmez Merguez Fritez Fourmaj gwenn eus ar Gwirliskin</p>	<p>Saucisson à l'ail / Cornichons Dos de cabillaud Poireau à la crème - Quinoa Fromage Fruit</p> <p>Saosison kigen / Kornichon Kein moru Pour gant dienn - / Quinoa Fourmaj Frouezh</p>	<p>Feuilleté au fromage Rôti de dinde Haricots verts Sauce paysanne Glace Jampi</p> <p>feilhetez fourmaj-laezh Rost Yar-Indez Fav glas Lipig mod peizant Dienn-skorn Jampi</p>
Lundi 26 mars 2018	Mardi 27 mars 2018	Jeudi 29 mars 2018	Vendredi 30 mars 2018
<p>Macédoine de légumes Bœuf bourguignon Blé Yaourt à boire</p> <p>Saladenn legumaj mod macedoine Kig-bevin mod Bourgogn Ed Yaourt da evañ</p>	<p>Salade / asperges Jambon / purée Fromage Ananas au sirop</p> <p>Saladenn / asperjez Morzhed-hoc'h / Flastrenn Fourmaj Ananaz dre siros</p>	<p>Ecrasé de sardine Jambon braisé Haricots blancs à la tomate Lait Crumble aux pommes</p> <p>Sardinenn Morzhed-hoc'h krazet Fav-wenn gant tomatez Laezh Krumble avaloù</p>	<p>Potage Calamars à la Romaine Poêlée de légumes Camembert bio (Plouzelambre) Fruit</p> <p>Soubenn Stivelleg mod Romaned Poelonad Legumaj Fourmaj bio (Plouzelambre</p>
Lundi 2 avril 2018	Mardi 3 avril 2018	Jeudi 5 avril 2018	Vendredi 6 avril 2018
<p>Féried</p> <p>Deizioù-gouel</p>	<p>Choux blancs aux raisins Tagliatelles à la Carbonara Gruyère râpé Fromage blanc de Plouzelambre</p> <p>kaol gwenn gant rezinenn Toazennoù mod Carbonara Fourmaj-toul rasklet Fourmaj gwenn bio eus ar Plouzelambre</p>	<p>Cervelas persillés Dos de Merlu Riz / Julienne de légumes Sauce au beurre blanc Lait Fruit</p> <p>Cervelas gant perisilh Kein merluz Riz / Julianan legumaj Lipig amann gwenn Laezh Frouezh</p>	<p>Betteraves rouges persillées Cordon bleu Haricots beurre Tomme de Plouzelambre Gâteau</p> <p>Betaravez ruz gant perisilh Kig-yar palaret gant fourmaj fav-melen Fourmaj eus ar Plouzelambre Gwastell</p>



MENUS AU RESTAURANT SCOLAIRE

Meuzioù ti-debriñ- skol
Du 9 avril au 24 avril 2018

Adalek ar nav a viz ebrel betek tri pevar ugent a viz_ebrel 2018



Lundi 9 avril 2018	Mardi 10 avril 2018	Jeudi 12 avril 2018	Vendredi 13 avril 2018
<p>Carottes râpées aux kiwis Poulet Ebly / choux de Bruxelles Yaourt aux fruits (Guerlesquin)</p> <p>Karotez drailhet gant kiwi Kig-yar Ebly / kaol-broust Yaourt gant frouezh (Gwirliskin)</p>	<p>Endives aux dés de chèvre de Tréduder Steak hâché Frites Compote</p> <p>Endivez ha dinsoù fourmaj-gavr Kig-bevin drailhet Fritez Yod</p>	<p>Potage Riz au thon Fromage Cookies aux pépites de chocolat</p> <p>Soubenn Riz gant ton Fourmaj Cookies chokolad</p>	<p>Tomates mozzarella Colombo de porc Boulgour Lait Fruit</p> <p>Tomatez mozzarella kig-moc'h mod Colombo Boulgour Laezh Frouezh</p>
Lundi 16 avril 2018	Mardi 17 avril 2018	Jeudi 19 avril 2018	Vendredi 20 avril 2018
<p>Maquereau à l'escabèche Escalope de dinde Pâtes Sauce forestière Fromage Liégeois au caramel</p> <p>Brizhilli mod escabèche Trañchen kig-yar indez Toazennoù Lipig gant kabell-touseg Fourmaj Liegeois Karamel</p>	<p>Duo de salade Tartiflette Lait Fruit</p> <p>Daouad saladenn Tartifletez Laezh Frouezh</p>	<p>Salade des Indes Poisson pané Poêlée de légumes Riz au lait de Guerlesquin</p> <p>Saladenn mod India Pesked palet Poelonad Legumaj Riz al laezh eus ar Gwirliskin</p>	<p>Concombre bio à la ciboulette Bœuf au jus Pommes de terre Lait Glace de Plouégat</p> <p>Kokombrez gant sivolez Kig-bevin Patatez Laezh Dienn-skorn eus ar Plouégat</p>
Lundi 23 avril 2018	Mardi 24 avril 2018		
<p>Choux fleurs bio Chipolata Semoule de couscous Ratatouille Lait Mousse au chocolat</p> <p>Kaol-fleur bio Chipolata Semoul couscous Ratatouilhez Laezh Skañvadell chokolad</p>	<p>Maïs / ½ œuf Timbale milanaise Fromage Assortiments de desserts</p> <p>Maiz / hanter vi Toazennoù mod eus Milan Fourmaj Dibab dibenn-pred</p>		