



MENUS AU RESTAURANT SCOLAIRE

Meuzioù ti-debriñ- skol

Du 3 septembre au 28 septembre 2018

Adalek ar tri a viz gwengolo betek eizh-warn-ugent a viz gwengolo 2018



Lundi 3 septembre 2018	Mardi 4 septembre 2018	Jeudi 6 septembre 2018	Vendredi 7 septembre 2018
<p>Betteraves rouges à la vinaigrette Riz au thon Lait Compote</p> <p>Betaravez ruz gant gwinegreenn Riz gant ton Laezh Yod frouezh</p>	<p>Salade aux dés de gruyere Hachis parmentier Fruit bio</p> <p>Saladenn gant fourmaj-toul Flastrenn gant kig-bevin drailhet Frouezh bio</p>	<p>Concombre à la ciboulette Rôti de porc Lentilles / carottes Lait bio Cookies</p> <p>Kokombrez gant ar kraksivolez Rost kig-moc'h Fer / karotez Laezh bio Cookies</p>	<p>Melon Poulet basquaise Pâtes Fromage Glace de Plouégat-Guérand</p> <p>Sukrinenn Kig-yar giz Euskadi Toazennoù Fourmaj Dienn-skorn eus ar Plegad-Gwerann</p>
Lundi 10 septembre 2018	Mardi 11 septembre 2018	Jeudi 13 septembre 2018	Vendredi 14 septembre 2018
<p>Céleri remoulade Ragout de bœuf aux carottes Boullgour Yaourt nature bio de Guerlesquin</p> <p>Aod mod remoulade Kefalenn kig-bevin gant karotez Boullgour Yaourt bio eus ar Plouzelambr</p>	<p>Salade / cœur de palmier Jambon Purée Lait Flan au caramel</p> <p>Saladenn / Kalon balmez Morzhed-hoc'h Flastrenn Laezh Flanez Karamelaet</p>	<p>Pastèque Poisson pané Haricots verts / carottes Fromage bio Far aux pruneaux</p> <p>Sukrinenn-dour Pesket palet Fav glas / karotez Fourmaj bio Farz gant prunaoz</p>	<p>Salade de tomates à la mozzarella Rôti de dinde Céréales à l'indienne Lait / Fruit</p> <p>Saladenn gant tomatez ha mozzarella Rost kig-yar indez Edennoù mod India Laezh / Frouezh</p>
Lundi 17 septembre 2018	Mardi 18 septembre 2018	Jeudi 20 septembre 2018	Vendredi 21 septembre 2018
<p>Crêpe au fromage Colombo de porc Pâtes Fromage blanc bio de Guerlesquin</p> <p>Krampouezh gant fourmaj Kig-moc'h mod Colombo Toazennoù Fourmaj gwenn bio eus ar Plouzelambr</p>	<p>Salade aux dés de chèvre bio (Tréduder) Merguez frites Lait Cocktail de fruits</p> <p>Saladenn gant fourmaj-gavr Merguez Fritez Laezh Frouezh</p>	<p>Salade niçoise Escalope de poulet Pommes de terre/salsifis Lait Pommes surprise</p> <p>Saladenn mod niçoise Trañchen kig-yar Avaloù-douar / sarsifi Laezh Avaloù souezhenn</p>	<p>Melon Dos de colin Mélange de riz aux 3 couleurs Sauce Normande Fruit</p> <p>Sukrinenn Kein Moru Riz tri livioù Lipig mod Normand Frouezh</p>
Lundi 24 septembre 2018	Mardi 25 septembre 2018	Jeudi 27 septembre 2018	Vendredi 28 septembre 2018
<p>Rillettes / cornichons Cordon bleu Petits pois / carottes Lait Mousse au chocolat</p> <p>Rilhetez / Kornichon Kig-yar palaret gant fourmaj Piz bihan / Karotez Laezh Skañdavell chokolad</p>	<p>Salade bio au maïs Hachis de poisson Glace</p> <p>Saladenn bio gant maiz Miñsador gant pesket Dienn-skorn</p>	<p>Carottes aux raisins secs Tagliatelles à la Carbonara Gruyère râpé Yaourt aromatisé</p> <p>Karotez gant rezin sec'h Tagliatelle mod Carbonara Fourmaj-toul rasklet Yaourt saouret</p>	<p>Surimi / mayonnaise Veau Marengo Semoule de couscous Fromage Fruit</p> <p>Surimi / maionez Kig-leue giz Marengo Semoul couscous Fourmaj Frouezh</p>



MENUS AU RESTAURANT SCOLAIRE

Meuzioù ti-debriñ- skol

Du 1^{er} octobre au 19 octobre 2018

Adalek ar kentañ a viz even betek naontek a viz here 2018



Lundi 1 ^{er} octobre 2018	Mardi 2 octobre 2018	Jeudi 4 octobre 2018	Vendredi 5 octobre 2018
<p>Macédoine de légumes Bœuf bourguignon Coquillettes bio Lait Liégeois à la vanille</p> <p>Saladenn legumaj mod Macedoine Kig-bevin giz Bourgogn Toazennou bio Laezh Liegeois Vanilha</p>	<p>Endives / Asperges Jambon à l'os Gratin dauphinois Fruit</p> <p>Endivez / asperjez Morzhed-hoc'h Kreien mod dauphinois Frouezh</p>	<p>Salade de tomates / maïs Saumonette Riz / fondue de poireaux à la crème Lait Brownie aux noix</p> <p>Saladenn gant tomatez / maiz Spineg Riz / Brownie gant kraoñ</p>	<p>Maquereau à l'escabèche Poulet Pommes de terre / ratatouille Tomme de Plouzélambre Fruit</p> <p>Brezhell mod escabèche Kig-yar Avaloù-douar / ratatouilhez Fourmaj toma eus ar Plouzelambr frouezh</p>
Lundi 8 octobre 2018	Mardi 9 octobre 2018	Jeudi 11 octobre 2018	Vendredi 12 octobre 2018
<p>Choux blancs aux pommes Escalope de dinde Sauce tomate Boullgour Fromage blanc bio de Guerlesquin</p> <p>Kaol gwenn gant avaloù Trañchen kig-yar indez Lipig tomatez Boullgour Fourmaj gwenn bio eus ar Gwisliskin</p>	<p>Salade à la mimolette Steak haché Frites Crème aux œufs</p> <p>Saladenn gant fourmaj mimolette Kig-bevin drailhet Fritez Dienn viovù</p>	<p>Saucisson à l'ail / cornichons Poisson frais Courgettes / pommes de terre Sauce Hollandaise Fromage Moelleux au chocolat</p> <p>Saosison kignen / kornichon Pesket fresk Kourjetez / Avaloù-douar Lipig mod hollandaise Fourmaj Gwastell chokolad</p>	<p>Chou-fleur à la vinaigrette Sauté de porc à la tomate et au lait de coco Quinoa Lait Fruit</p> <p>Kaol fleur gant gwinegrenn Friañkadenn kig-moc'h gant tomatez ha laezh kraoñ-kokoz Quinoa Laezh Frouezh</p>
Lundi 15 octobre 2018	Mardi 16 octobre 2018	Jeudi 18 octobre 2018	Vendredi 19 octobre 2018
<p>Ecrasé de sardine Emincé de poulet à la provençale Tortis Glace</p> <p>Flastret sardin Kig yar-indez skejennet giz Provañs Torti Dienn-skorn</p>	<p>Tartiflette Salade bio Lait Fruit</p> <p>Tartiflez Saladenn bio Laezh Frouezh</p>	<p>Cervelas persillé Aiguillette de poisson pané Poêlée de légumes Riz au lait bio de Guerlesquin</p> <p>Pensac'henn gant perisilh Akuletenn kein pesket palet Poelonad legumaj Riz al laezh bio eus ar Gwisliskin</p>	<p>Friand au fromage Potée bretonne Fromage Assortiments de desserts</p> <p>Friant fourmaj-laezh Podad brezhonek Fourmaj Dibab dibenn-pred</p>