

Restaurant scolaire



Lundi 8 avril

Salade Coleslaw

Filet de dinde sauce provençale

Gratin de pommes de terre

Yaourts vanille bio Kervihan

Bio

Mardi 9 avril

Potage lentilles corail

Omelette

Pâtes bio

Bio

Saint-Maurice Eugénie

Local

Kivis ou ananas

Mercredi 10 avril

Sardines

Tartiflette Maison

Mâche nantaise

Salade de fruits

Jeudi 11 avril

Endives et noix

Carbonade flamande

Poêlée de légumes de saison

Petits suisses aux fruits

Vendredi 12 avril

Tartine au fromage

Poisson du jour Meunière

Riz Pilaf épinards

Smoothie bananes-oranges Maison

Fournisseurs locaux

- Philippe Le Godec - Baden (lait cru)
- Ferme du Golfe - Arradon (yaourts et fromage blanc bio)
- Boulangerie Asselineau - Baden (pains)
- Ferme Eugénie - Languidic (fromages locaux)
- Ferme Le p'tit fermier Kervihan - Mendon (yaourts et fromages bio)
- M^{elle} Breizh - Plescop (galettes et crêpes)
- Les jardins de Betty - Baden (légumes bio)
- L'Oasis - Baden (légumes bio)

Ces menus peuvent subir des modifications en fonction des commandes et des livraisons. Décret du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. L'ensemble des viandes servies sont d'origine France. Présence d'allergènes : céréales contenant du gluten, crustacés, oeufs, poissons, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, lupin, mollusques, arachide, anhydride sulfureux et sulfites.


Restaurant scolaire



Lundi 15 avril

Salade croutons, courges torréfiées
Sauté de porc au curry
Purée de pommes de terre, carottes
Mousse au chocolat


Mardi 16 avril

Potage de légumes de saison
Galets de pois cassés, lentilles corail
Mélange kasha et oignons fris
Avel-Mat Eugénie
Pommes bio 


Mercredi 17 avril

Pique-nique

Jeudi 18 avril

Riz cantonnais
Garniture de légumes
An Alré Kervihan 
Poires

Vendredi 19 avril

Pomelos orange
Poisson du jour
Blé - julienne de légumes 
Fromage blanc bio, coulis fruits rouges

Fournisseurs locaux

- Philippe Le Godéc - Baden (lait cru)
- Ferme du Golfe - Arradon (yaourts et fromage blanc bio)
- Boulangerie Asselineau - Baden (pains)
- Ferme Eugénie - Languidic (fromages locaux)
- Ferme Le p'tit fermier Kervihan - Mendon (yaourts et fromages bio)
- M^{elle} Breizh - Plescop (galettes et crêpes)
- Les jardins de Betty - Baden (légumes bio)
- L'Oasis - Baden (légumes bio)

Ces menus peuvent subir des modifications en fonction des commandes et des livraisons. Décret du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. L'ensemble des viandes servies sont d'origine France. Présence d'allergènes : céréales contenant du gluten, crustacés, oeufs, poissons, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, lupin, mollusques, arachide, anhydride sulfureux et sulfites.

Restaurant scolaire



Lundi 22 avril

Pique-nique

Mardi 23 avril

Sauté de veau printanier
Céréales gourmandes bio 
Avel Mat Eugénie 
Bananes

Mercredi 24 avril

Houmous de pois chiches Maison
Poulet Tandoori
Gratin de choux fleurs, pommes de terre
Gâteau moelleux chocolat

Jeudi 25 avril

Salade pommes maïs
Nuggets croustillants Maison
Purée de patates douces
Trappe Timadeuc 
Choux Chantilly

Vendredi 26 avril

Bruschetta fromagère
Poisson du jour
Graines de Sarrasin et poireaux
Kiwis

Fournisseurs locaux

- Philippe Le Godec - Baden (lait cru)
- Ferme du Golfe - Arradon (yaourts et fromage blanc bio)
- Boulangerie Asselineau - Baden (pains)
- Ferme Eugénie - Languidic (fromages locaux)
- Ferme Le p'tit fermier Kervihan - Mendon (yaourts et fromages bio)
- M^{elle} Breizh - Plescop (galettes et crêpes)
- Les jardins de Betty - Baden (légumes bio)
- L'Oasis - Baden (légumes bio)

Ces menus peuvent subir des modifications en fonction des commandes et des livraisons. Décret du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. L'ensemble des viandes servies sont d'origine France. Présence d'allergènes : céréales contenant du gluten, crustacés, oeufs, poissons, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, lupin, mollusques, arachide, anhydride sulfureux et sulfites.


Restaurant scolaire



Lundi 29 avril

Filet de Dinde au Thym et miel

Jardinière de légumes

Saint-Maurice Eugénie 

Oranges

Mardi 30 avril

Pique-nique

Mercredi 1er mai

Féié

Fournisseurs locaux

- Philippe Le Godec - Baden (lait cru)
- Ferme du Golfe - Arradon (yaourts et fromage blanc bio)
- Boulangerie Asselineau - Baden (pains)
- Ferme Eugénie - Languidic (fromages locaux)
- Ferme Le p'tit fermier Kervihan - Mendon (yaourts et fromages bio)
- M^{elle} Breizh - Plescop (galettes et crêpes)
- Les jardins de Betty - Baden (légumes bio)
- L'Oasis - Baden (légumes bio)

Ces menus peuvent subir des modifications en fonction des commandes et des livraisons. Décret du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. L'ensemble des viandes servies sont d'origine France. Présence d'allergènes : céréales contenant du gluten, crustacés, oeufs, poissons, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, lupin, mollusques, arachide, anhydride sulfureux et sulfites.