



MENUS AU RESTAURANT SCOLAIRE MEUZIQU TI-DEBRIÑ- SKOL

Du 2 septembre au 27 septembre 2019

Adalek an daou a viz Gwengolo betek seizh-warn-ugent a viz Gwengolo 2019



| Lundi 2 septembre 2019 | Mardi 3 septembre 2019 | Jeudi 5 septembre 2019 | Vendredi 6 septembre 2019 |
|--|--|--|--|
| <p>Betteraves rouges vinaigrette Riz au thon Fromage Compote</p> <p>Betaravez ruz gant chaous- gwinegr Riz gant ton Fourmaj Yod frouezh</p> | <p>Salade aux dés de Leerdammer Jambon Purée Fruit</p> <p>Saladenn gant fourmaj Leerdammer Morzhed-hoc'h Flastrenn Frouezh</p> | <p>Crème de foie / Cornichons Poisson pané / citron Haricots verts / carottes Lait Far maison</p> <p>Fourmaj-kig avu Kornichon Pesk palet / sitron Fav-glas / Karotez Laezh Farz</p> | <p>Melon Spaghetti bolognaise Gruyère râpé Glace (Plouégat-Guerrand)</p> <p>Aval-sukrin Spaghetti mod Bologna Fourmaj-toul rasklet Dienn-skorn (Plegat-Gwerann)</p> |
| Lundi 9 septembre 2019 | Mardi 10 septembre 2019 | Jeudi 12 septembre 2019 | Vendredi 13 septembre 2019 |
| <p>Cèleri rémoulade Cordon bleu Petits pois / carottes Yaourt bio nature (Guerlesquin)</p> <p>Ach mod remoulade Kig-yar palaret gant fourmaj Piz bihan / Karotez Yaourt bio natur (Gwerliskin)</p> | <p>Salade / cœur de palmier Hachis de poisson Lait Fruit</p> <p>Saladenn / kalonenn palmez Flastrenn gant pesket Laezh Frouezh</p> | <p>Choux fleurs bio persillées Rôti de porc Pommes de terre / salsifis Fromage Crème dessert</p> <p>Kaol-fleur bio gant perisilh Kig-moc'h rostet Avaloù-douar / sarsifi Fourmaj Dienn dibenn-pred</p> | <p>Pastèque Steak haché Pâtes / Sauce tomate Tome bio (Plouzélambre) Fruit</p> <p>Sukrinenn-dour Kig-bevin drailhet Toazennoù / lipig tomatez Fourmaj bio (Plouzélambre) Frouezh</p> |
| Lundi 16 septembre 2019 | Mardi 17 septembre 2019 | Jeudi 19 septembre 2019 | Vendredi 20 septembre 2019 |
| <p>Concombre à la ciboulette Ragoût de bœuf aux carottes Semoule de couscous Fromage blanc bio (Plouzélambre)</p> <p>Kokombrez gant kraksivolez Kefalenn kig-bevin gant karotez Semoul Kouskous Fourmaj gwen bio (Plouzelambr)</p> | <p>Mesclun / fromage de chèvre (Tréduder) Merguez Frites Cocktail de fruits</p> <p>Mesclun / fourmaj-gavr (Treduder) Merguez Frites Cocktail frouezh</p> | <p>Tomates persillées Poisson frais Poireau à la crème / quinoa Lait Moelleux au chocolat</p> <p>Tomatez gant perisilh Pesk fresk Pourenn gant dienn / quinoa Laezh Gwastell chokolad</p> | <p>Melon Poulet basquaise Pâtes Fromage Fruit</p> <p>Aval-sukrin Kig-yar giz Euskadi Toazennoù Fourmaj Frouezh</p> |
| Lundi 23 septembre 2019 | Mardi 24 septembre 2019 | Jeudi 26 septembre 2019 | Vendredi 27 septembre 2019 |
| <p>Macédoine de légumes Pizza au fromage Salade Yaourt bio aux fruits</p> <p>Saladenn legumaj mod macedoine Pizza gant fourmaj Saladenn Yaourt bio gant frouezh</p> | <p>Tartiflette Salade Lait Compote</p> <p>Tartifletez Saladenn Laezh Yod</p> | <p>Salade niçoise Saucisse Lentilles / carottes Lait Glace</p> <p>Saladenn mod Niçoise Silzig Fer / carotez Laezh Dienn-skorn</p> | <p>Choux blancs aux raisins secs Timbale milanaise Fromage Fruit</p> <p>Kaol gwenn gant rezin sec'h Toazennoù mod Milano Fourmaj Frouezh</p> |



MENUS AU RESTAURANT SCOLAIRE

MEUZIOU TI-DEBRIÑ- SKOL

Du 30 septembre au 18 octobre 2019

Adalek an tregont a viz Gwengolo betek an triwec'h a viz Here 2019



| Lundi 30 septembre 2019 | Mardi 1 ^{er} octobre 2019 | Jeudi 3 octobre 2019 | Vendredi 4 octobre 2019 |
|---|---|---|--|
| <p>Carottes râpées aux kiwis Colombo de porc Boulgour Fromage blanc bio (Plouzélambre)</p> <p>Karotez rasklet gant kiwi Kig-moc'h mod Colombo Boulgour Fourmaj gwen bio (Plouzélambre)</p> | <p>Salade / maïs Hachis parmentier Fromage Fruit</p> <p>Saladenn / maiz Flastrenn gant kig-bevin draïlhet Fourmaj Frouezh</p> | <p>Taboulé Filet meunière Julienne de légumes Lait bio Brownie au chocolat</p> <p>Taboula Spilhenn besk mod ar veïlherien Meskaj legumaj Laezh bio Gwastell chokolad</p> | <p>Crêpe au fromage Escalope de poulet Haricots blancs cuisinés Lait Fruits</p> <p>Krampouezh gant fourmaj Trancheñ kig-yar Fav-glas gwenn Laezh Frouezh</p> |
| Lundi 7 octobre 2019 | Mardi 8 octobre 2019 | Jeudi 10 octobre 2019 | Vendredi 11 octobre 2019 |
| <p>Choux rouges Tagliatelles à la carbonara Gruyère râpé bio Liégeois au caramel</p> <p>Kaol ruz Toazennoù Tagliatelles mod Carbonara Fourmaj-toul rasklet bio Liegeois Karamel</p> | <p>Endives / asperges Chipolata Frites Fromage Pêche au sirop</p> <p>Endivez / asperjez Chipolata Fritez Fourmaj Pechezenn gant siros</p> | <p>Saucisson à l'ail Dos de colin Sauce au citron Romanesco / pommes de terre Lait Pomme surprise</p> <p>Saosison kignen Kein morlouan Lipig gant sitron Romanesco / avaloù-douar Laezh Aval souezh</p> | <p>Tomates bio à la mozzarella Bœuf au jus Pâtes Lait Fruit</p> <p>Tomatez bio gant mozzarella Kig-bevin gant chug Toazennoù Laezh Frouezh</p> |
| Lundi 14 octobre 2019 | Mardi 15 octobre 2019 | Jeudi 17 octobre 2019 | Vendredi 18 octobre 2019 |
| <p>Toast d'écrasé de sardines Rôti de dinde à la provençale Haricots beurre Yaourt aux fruits bio</p> <p>Tosten bara gant sardin Kig-yar-indez rostet giz Provañs Fav-melen Yaourt gant frouezh bio</p> | <p>Jambon braisé Gratin dauphinois Salade Glace</p> <p>Morzhed-hoc'h Krazet Kreien mod dauphinois Saladenn Dienn-skorn</p> | <p>Salade des Indes Saumonette Sauce au beurre blanc riz basmati lait Cookie aux pépites de chocolat</p> <p>Saladenn mod India Spineg Lipig gant amann gwen Riz Basmati Laezh Cookie gant chokolad</p> | <p>Potée bretonne Fromage Assortiment de desserts</p> <p>Podad brezhoneg Fourmaj Dibab dibenn-pred</p> |