



MENUS AU RESTAURANT SCOLAIRE

MEUZIQU TI-DEBRIÑ- SKOL

Du 4 novembre au 29 novembre 2019

Adalek ar pevar a viz Du betek nav-warn-ugent a viz Du 2019



| Lundi 4 novembre 2019 | Mardi 5 novembre 2019 | Jeudi 7 novembre 2019 | Vendredi 8 novembre 2019 |
|--|--|--|---|
| <p>Cèleri rémoulade Steak haché Riz / sauce tomates Compote de pommes bio</p> <p>Ach mod remoulade Kig-bevin drailhet Riz / lipig tomatez Yod avaloù bio</p> | <p>Potage aux potimarrons Filet de colin pané / citron Petits pois / carottes Glace de Plouégat-Guerrand</p> <p>Soubenn gant potiron Spilhenn besk palet / sitron Piz-bihan / karotez Dienn-skorn (Plegat-Gwerann)</p> | <p>Carottes râpées aux raisins secs Colombo de porc aux courgettes Boulgour bio Gâteau</p> <p>Karotez rasklet gant rezin sec'h Kig-mac'h mod Colombo gant kourgetez Boulgour bio Gwastell</p> | <p>Salade aux cœurs de palmiers Hachis parmentier végétarien Fromage bio Fruit</p> <p>Saladenn gant kalonenn palmez Miñsador vegetarian Fourmaj bio frouezh</p> |
| Lundi 11 novembre 2019 | Mardi 12 novembre 2019 | Jeudi 14 novembre 2019 | Vendredi 15 novembre 2019 |
| <p>Férié / deizioù-gouel</p> | <p>Friand au fromage Bœuf bourguignon Semoule de couscous Lait Fruit bio</p> <p>Friant gant fourmaj Kig-bevin mod Bourguign Semoul kouskous Laezh Frouezh bio</p> | <p>Potage Dubarry Poisson frais sauce hollandaise Brocolis / quinoa Moelleux au chocolat</p> <p>Soubenn mod Dubarry Pesk fresk lipig mod hollandaise Brikoli / quinoa Teuzenn chokolad</p> | <p>Endives aux asperges Jambon Frites Tome bio (Plouzélambre) Fruit</p> <p>Endivez gant asperjez Morzhed-hoc'h Fritez Fourmaj bio (Plouzelambr) Frouezh</p> |
| Lundi 18 novembre 2019 | Mardi 19 novembre 2019 | Jeudi 20 novembre 2019 | Vendredi 21 novembre 2019 |
| <p>Salade Colleslaw Riz au thon Fromage blanc bio (Plouzélambre)</p> <p>Saladenn mod Colleslaw Riz gant ton Fourmaj gwenn bio (Plouzelambr)</p> | <p>Salade bio / maïs Tagliatelles aux champignons et ricotta Lait Cocktail de fruits</p> <p>Saladenn bio / maiz Toazennoù gant tokoù-touseg ha ricotta Laezh Cocktail frouezh</p> | <p>Maquereau aux aromates Rôti de porc Cocos / carottes Fromage Crumble butternut et poires</p> <p>Brehell gant louzoù-frondus Kig-mac'h rostet Piz-rom / karotez Fourmaj Gwastell gant butternut ha per</p> | <p>Potage aux vermicelles Escalopes de poulet Purée Fromage Fruit</p> <p>Soubenn gant neudellig Trañchenn kig-yar Flastrenn Fourmaj frouezh</p> |
| Lundi 25 novembre 2019 | Mardi 26 novembre 2019 | Jeudi 28 novembre 2019 | Vendredi 29 novembre 2019 |
| <p>Toast de chèvre chaud à la rhubarbe Cordon bleu Haricots beurre Yaourt bio aux fruits (Guerlesquin)</p> <p>Tosten bara gant fourmaj-gavr tomm gant rubarbez Kig-yar palaret gant fourmaj Fav-melen Yaourt bio gant frouezh (Gwerliskin)</p> | <p>Endives fromagères Hachis au poisson frais à la crème persillée Fruits</p> <p>Endivez gant fourmaj Miñsador gant besk fresk dienn gant perisilh Frouezh</p> | <p>Choux fleurs à la vinaigrette Saucisse Lentilles / carottes Lait Flan caramel</p> <p>Kaol-fleur gant chaous-gwinegr Silzig Fer / karotez Laezh Flanez gant karamel</p> | <p>Potage de légumes Sauté de dinde à la forestière Pâtes bio Fromage Fruits</p> <p>Soubenn gant legumaj Friñkadenn kig-yar-Indez gant tokoù-touseg Toazennoù bio Fourmaj Frouezh</p> |



MENUS AU RESTAURANT SCOLAIRE

MEUZIOU TI-DEBRIÑ- SKOL

Du 2 décembre au 20 décembre 2019

Adalek an daou a viz Kerdu betek an warn-ugent a viz Kerdu 2019



| Lundi 2 décembre 2019 | Mardi 3 décembre 2019 | Jeudi 5 décembre 2019 | Vendredi 6 décembre 2019 |
|--|---|---|---|
| <p>Crêpe au fromage Sauté de porc au lait de coco Quinoa bio Mousse au chocolat</p> <p>Krampouezh gant fourmaj Friañkadenn kig-moc'h gant laezh kokoz Quinoa bio Skañvadell chokolad</p> | <p>Hachis parmentier Salade Fromage Fruit</p> <p>Flastrenn gant kig-bevin draïlhet Saladenn Fourmaj Frouezh</p> | <p>Potage aux perles du Japon Aiguillettes de cabillaud panés Haricots verts Lait Gâteau</p> <p>Soubenn gant perlez eus Bro- Japan Akuletenn kein pesket palet Fav-glas Laezh Gwastell</p> | <p>Salade des Indes Œuf dur Gratin de choux fleurs et pommes de terre glace au lait bio (Jampi)</p> <p>Saladenn mod Indez Vi poazh-kalet Kreien gant kaol-fleur hag avaloù-douar Dienn-skorn gant laezh bio (Jampi)</p> |
| Lundi 9 décembre 2019 | Mardi 10 décembre 2019 | Jeudi 12 décembre 2019 | Vendredi 13 décembre 2019 |
| <p>Betteraves rouges persillées Veau marengo Ebly Fromage blanc de Guerlesquin</p> <p>Betaravez ruz gant perisilh Kig-leue mod Marengo Ebly Fourmaj gwen eus Gwerliskin</p> | <p>Tartiflette Salade Fromage Oreillons de pêche au sirop Gâteau sec</p> <p>Tartiflettez Saladenn Fourmaj Pechezenn gant siros Gwispidenn</p> | <p>Choux blancs aux dés de pommes Granny et dés d'emmental Timbale végétarienne Crème dessert à la vanille</p> <p>Kaol gwenn gant avaloù Granny ha fourmaj-toul Toazennoù vegetarian Dienn-dibenn-pred gant vanilha</p> | <p>Potage de potimarron Poulet Pommes de terre / salsifis Fromage Fruit bio</p> <p>Soubenn gant potiron Kig-yar Avaloù-douar / sarsifi Fourmaj Frouezh bio</p> |
| Lundi 16 décembre 2019 | Mardi 17 décembre 2019 | Jeudi 19 décembre 2019 | Vendredi 20 décembre 2019 |
| <p>Pâté de foie / cornichon Poisson au curry Céréales à l'indienne Riz au lait (Guerlesquin)</p> <p>Fourmaj-kig / kornichon Pesg gant curry Edaj mod Indez Riz gant laezh (Gwerliskin)</p> | <p>Toast de sardine Ragout de bœuf aux pruneaux et carottes Pommes de terre Lait Fruit</p> <p>Tosten bara gant sardin Kefalenn kig-bevin gant prunaoz ha karotez Avaloù-douar Laezh Frouezh</p> | <p>Potée bretonne Tomme bio de Plouzelambre Gâteau</p> <p>Podad brezhoneg Fourmaj bio eus Plouzelambr Gwastell</p> | <p>Œuf mimosa Pâtes à la sauce tomates Gruyère râpé Assortiments de desserts</p> <p>Vi mod mimosa Toazennoù lipig gant tomatez Fourmaj-toul rasklet Dibab dibenn-pred</p> |