



MENUS AU RESTAURANT SCOLAIRE MEUZIQU TI-DEBRIÑ- SKOL

Du 6 janvier au 31 janvier 2020

Adalek ar c'hwec'h a viz genver betek unan ha tregont a viz genver 2020



Lundi 6 janvier 2020	Mardi 7 janvier 2020	Jeudi 9 janvier 2020	Vendredi 10 janvier 2020
<p>Céleri Rémoulade Riz au Thon Fromage Compote bio</p> <p>Ach chaous-mod remoulade Riz gant ton Fourmaj Frouezh yod bio</p>	<p>Salade fromagère Merguez Purée Fruit</p> <p>Saladenn gant fourmaj Merguez Flastrenn Frouezh</p>	<p>Carottes râpées Chili végétarien Fromage Galette des rois</p> <p>Karotez rasklet Chili vegetarian Fourmaj Gwastell ar Rouaned</p>	<p>Potage aux légumes Spaghetti Bolognaise Gruyère râpé bio Fruit</p> <p>Soubenn gant legumaj Toazennoù spaghetti mod Bologna Fourmaj-toul rasklet bio Frouezh</p>
Lundi 13 janvier 2020	Mardi 14 janvier 2020	Jeudi 16 janvier 2020	Vendredi 17 janvier 2020
<p>Choux rouge isabelle Bœuf Bourguignon Boulgour Fromage blanc bio (Guerlesquin)</p> <p>Kaol ruz Mod Isabelle Kig-bevin mod Bourgogn Boulgour Fourmaj gwenn bio (Gwerliskin)</p>	<p>Endives/cœur de palmier Jambon Frites Lait bio Cocktail de fruits</p> <p>Endivez / kalonenn palmez Morzhed-hoc'h Fritez Laezh bio Cocktail frouezh</p>	<p>Potage aux Butternut Poisson frais Quinoa/Fondue de poireau Fromage Moelleux au chocolat</p> <p>Soubenn gant butternut Pesked fresk Quinoa / Teuzadell Poureenn Fourmaj Teuzenn chokolad</p>	<p>Pizza au fromage Salade fruit</p> <p>Pizza gant fourmaj Saladenn Frouezh</p>
Lundi 20 janvier 2020	Mardi 21 janvier 2020	Jeudi 23 janvier 2020	Vendredi 24 janvier
<p>Toast de sardine Steak haché Sauce tomate Pâtes bio Yaourt bio à la mangue</p> <p>Tosten bara gant sardin Kig-bevin drailhet Lipig gant tomatez Toazennoù bio Yaourt bio gant mangez</p>	<p>Potage aux potimarrons Roti de porc Lentilles/carottes Fromage Fruit</p> <p>Soubenn botiron Kig-moc'h rostet Fer / Karotez Fourmaj Frouezh</p>	<p>Surimi/Mayonnaise Cordon bleu Haricots beurre Fromage Glace</p> <p>Surimi / maionez Kig-yar palaret gant fourmaj Fav-melen Fourmaj Dienn-skorn</p>	<p>Crêpe à la Mozzarella Œuf Gratin de choux fleurs Et pommes de terre Lait Fruit</p> <p>Krampouezh gant fourmaj Vi Kreien gant kaol-fleur hag avalou-douar Laezh Frouezh</p>
Lundi 27 janvier 2020	Mardi 28 janvier 2020	Jeudi 30 janvier 2020	Vendredi 31 janvier 2020
<p>Betteraves rouges persillées Sauté de dinde aux carottes Semoule de couscous Crème Mont Blanc</p> <p>Betaravez ruz gant perisilh Friñkadenn Kig-yar-indez Semoul kouskous Dienn dibenn-pred Mont-Blanc</p>	<p>Tartiflette Salade bio Lait Fruit</p> <p>Tartifletez Saladenn bio Laezh Frouezh</p>	<p>Rillettes/cornichons Poisson frais en sauce Riz bio / brocolis Fromage Cookie</p> <p>Rilhetez gant kornichon Pesked fresk gant lipig Riz bio / brikoli Fourmaj Cookie</p>	<p>Potage aux lettres Tagliatelles aux champignons à la crème et Ricotta Fromage Fruit</p> <p>Soubenn gant lizherennoù ha dienn ha fourmaj ricotta Fourmaj Frouezh</p>



MENUS AU RESTAURANT SCOLAIRE MEUZIQU TI-DEBRIÑ- SKOL

Du 3 février au 14 février 2020

Adalek ar tri a viz C'hwevrer betek ar pevarzek a viz C'hwevrer 2020



Lundi 3 Février 2020	Mardi 4 Février 2020	Jeudi 6 Février 2020	Vendredi 7 Février 2020
<p>Choux blancs aux pommes Aiguillettes de cabillaud/citron Haricots verts/carottes Yaourt bio nature</p> <p>Kaol gwenn gant avaloù Akiuletenn kein pesket / citron Fav-glas / karotez Yaourt bio natur</p>	<p>Carottes râpées aux kiwis Hachis végétarien Salade Ananas au sirop</p> <p>Karotez rasklet gant kiwi Miñsador vegetarian Saladenn Aval-anana gant siros</p>	<p>Chandeleur -Crêpe jambon/ fromage -Crêpes sucrées Faites sur bilig Avec Françoise et Dominique</p> <p>Gouel ar Gouloù Krapouezh Morzhed-hoc'h ha fourmaj Krapouezh sukret graet diwar bilig gant Françoise et Dominique</p>	<p>Feuilleté à l'emmental Poulet Petit pois/carotte Fromage bio Fruit</p> <p>Feilhetez gant fourmaj Kig-yar Piz-bihan / karotez Fourmaj bio Frouezh</p>
Lundi 10 Février 2020	Mardi 11 Février 2020	Jeudi 13 Février 2020	Vendredi 14 Février 2020
<p>Toast chèvre chaud à la rhubarbe Escalope de poulet Riz/ratatouille Glace de Plouégat</p> <p>Tosten bara gant fourmaj-gavr tomm gant rubarbez Trañchenn kig-yar Riz / ratatouille Dienn-skorn eus Plegat</p>	<p>Soupe de pain Pot au feu avec ses légumes Sauce tomate Fromage Fruit bio</p> <p>Soubenn gant bara Kig-soubenn gant legumaj Lipig gant tomatez Fourmaj Frouezh bio</p>	<p>Saucisson sec/cornichon Poisson frais Sauce au beurre blanc Poêlée de légumes Semoule au lait</p> <p>Saosison sec'h / Kornichon Pesked fresk Lipig gant amann gwenn Poelonad legumaj Semoul gant laezh</p>	<p>Endives/ dés de mimolette Chipolata Frites Lait Assortiments de desserts</p> <p>Endivez / fourmaj Chipolata Fritez Laezh Dibab dibenn-pred</p>