



MENUS AU RESTAURANT SCOLAIRE

MEUZIOÙ TI-DEBRIÑ- SKOL

Du 2 mars au 27 mars 2020

Adalek an daou a viz meurzh betek seizh warn-ugent a viz meurzh 2020



Lundi 2 mars 2020	Mardi 3 mars 2020	Jeudi 5 mars 2020	Vendredi 6 mars 2020
<p>Toast de sardine Steak hâché Sauce tomate Pâtes Fromage Glace bio</p> <p>Tosten bara gant sardin Kig-bevin drailhet Lipig gant tomatez Toazennoù Fourmaj Dienn skorn bio</p>	<p>Saucisson à l'ail / cornichon Poisson frais Sauce hollandaise Pommes de terre Fromage Fruit bio</p> <p>Saosison kignen / Kornichon Pesked fresk Lipig mod hollandaise Avaloù-douar Fourmaj Frouezh bio</p>	<p>Salade Marco-Polo Rôti de porc Haricots beurre Fromage Crumble poire / chocolat</p> <p>Saladenn mod Marco Polo Kig-moc'h rostet Fav-melen Fourmaj Crumble gant per ha chokolad</p>	<p>Potage Tartiflette végétarienne Lait bio Fruit</p> <p>Soubenn Tartifletez vegetarian Laezh bio Frouezh</p>
Lundi 9 mars 2020	Mardi 10 mars 2020	Jeudi 12 mars 2020	Vendredi 13 mars 2020
<p>Carottes râpées aux kiwis Bœuf bourguignon Semoule de couscous Fromage blanc bio de Guerlesquin</p> <p>Karotez rasklet gant kiwi Kig-bevin mod Bourgogn Semoul Kouskous Fourmaj gwenn bio eus Gwerliskin</p>	<p>Salade de chèvre bio (Tréduder) Hachis de poisson à la crème persillée Fruit</p> <p>Saladenn gant fourmaj-gavr (Treduder) Miñsador gant pesked ha dienn gant perisilh Frouezh</p>	<p>Potage Lasagnes végétariennes Lait Moelleux au chocolat</p> <p>Soubenn Lazagnez vegetarian Laezh Teuzenn chokolad</p>	<p>Salade / Accras de morue Saucisse Lentilles / carottes Camembert bio (Plouzélambre) Fruit</p> <p>Saladenn / kouignoù moru Silzig Fer / Karotez Fourmaj bio (Ploulelambr) Frouezh</p>
Lundi 16 mars 2020	Mardi 17 mars 2020	Jeudi 19 mars 2020	Vendredi 20 mars 2020
<p>Crème de foie / cornichon Escalopes de poulet Céréales à l'indienne Yaourt à boire</p> <p>Fourmaj-kig avu / Kornichon Trañchenn kig-yar Edaj mod Indez Yaourt da bevañ</p>	<p>Betteraves rouges persillées Chili sin carné Fromage bio Fruit</p> <p>Beteravez ruz gant perisilh Chili hep kig Fourmaj bio Frouezh</p>	<p>Maquereau aux aromates Spaghettis bio à la bolognaise Gruyère râpé Crème au caramel</p> <p>Brehell gant louzoù-frondus Toazennoù mod bologna Fourmaj-toul rasklet Dienn gant Karamel</p>	<p>Endives aux dés d'emmental Merguez Frites Lait Compote bio</p> <p>Endivez gant fourmaj Merguez Fritez Laezh Yod frouezh bio</p>
Lundi 23 mars 2020	Mardi 24 mars 2020	Jeudi 26 mars 2020	Vendredi 27 mars 2020
<p>Salade des Indes Couscous végétarien Fromage blanc bio (Plouzélambre)</p> <p>Saladenn mod India Kouskous vegetarian Fourmaj gwenn bio (Plouzelambr)</p>	<p>Choux fleurs bio Bœuf au jus aux carottes Pâtes Fromage Cocktail de fruit</p> <p>Kaol-fleur bio Kig-bevin gant chug ha karotez Toazennoù Fourmaj Cocktail frouezh</p>	<p>Potage Jambon braisé Choux de Bruxelles Pommes de terre Lait Pomme surprise</p> <p>Soubenn Morzhed-hoc'h krazet-rik Kaol-broust Avaloù-douar Laezh Aval souezhenn</p>	<p>Cervelas vinaigrette Poisson pané / citron Pommes de terre / carottes Fromage Glace bio</p> <p>Pensac'henn gant chaous- gwinegr Pesked palet / citron Avaloù-douar / Karotez Fourmaj Dienn-skorn bio</p>



MENUS AU RESTAURANT SCOLAIRE MEUZIÒÙ TI-DEBRIÑ- SKOL

Du 30 mars au 10 avril 2020

Adalek an tregont a viz meurzh betek an dek a viz ebrel 2020



Lundi 3 mars 2020	Mardi 4 mars 2020	Jeudi 2 avril 2020	Vendredi 3 avril 2020
<p>Cèleri rémoulade Steak hâché Haricots verts Fromage Riz au lait bio (Guerlesquin)</p> <p>Ach mod remoulade Kig-bevin drailhet Fav-glaz Fourmaj Riz gant laezh bio (Gwerliskin)</p>	<p>Salade fromagère Hachis végétarien Lait bio Pêche au sirop / gâteaux secs</p> <p>Saladenn gant fourmaj Miñsador vegetarian Laezh bio Pechez gant siros / gwastell sec'h</p>	<p>Crêpe au fromage Saumon frais Poireaux à la crème / quinoa bio Lait Brownie</p> <p>Krampouezh gant fourmaj Eog fresk Pourenn gant dienn / quinoa bio Laezh Gwastell brownie</p>	<p>Choux rouge vinaigrette Tagliatelles à la carbonara Gruyère râpé bio Fruit</p> <p>Kaol ruz gant chaous-gwinegr Toazennoù mod Carbonara Fourmaj-toul rasklet bio Frouezh</p>
Lundi 6 avril 2020	Mardi 7 avril 2020	Jeudi 9 avril 2020	Vendredi 10 avril 2020
<p>Surimi / mayonnaise Ragoût de bœuf aux pruneaux Boulgour Liégeois à la vanille</p> <p>Surimi / maionnez Kefalenn kig-bevin gant prunaoz Boulgour Liegeois vanilha</p>	<p>Salade / maïs Jambon Frites Fromage Fruit</p> <p>Saladenn / maiz Morzhed-hoc'h Fritez Fourmaj Frouezh</p>	<p>Tomates persillées Riz au thon Tomme (Plouzelambre) Mousse au chocolat</p> <p>Tomatez gant perisilh Riz gant ton Fourmaj (Plouzelambr) Skañvadell chokolad</p>	<p>Macédoine de légumes Demi-œuf dur Pâtes sauce tomates Fromage Assortiments de desserts</p> <p>Legumaj mod Macedoine ½ vi poazh-kalet Toazennoù / Lipig gant tomatez Fourmaj Dibab dibenn-pred</p>