



# MENUS AU RESTAURANT SCOLAIRE

## MEUZIOÙ TI-DEBRIÑ- SKOL

Du 1<sup>er</sup> Septembre au 25 septembre 2020

Adalek an unan betek pemp warn-ugent a viz gwengolo 2020



	Mardi 1 Septembre 2020	Jeudi 3 Septembre 2020	Vendredi 4 Septembre 2020
	<p>Betteraves rouges persillées Riz au thon Lait bio Fruit</p> <p>Betaravez ruz gant perisilh Riz gant ton Laezh bio Frouezh</p>	<p>Pastèque Chipolata Lentilles / carottes Far aux pruneaux</p> <p>Sukrinenn-dour Chipolata Fer / Karotez Farz gant prunaoz</p>	<p>Hachis de poisson frais à la crème Salade bio Glace (Plouégat)</p> <p>Miñsador gant pesk fresk ha dienn Saladenn bio Dienn-skorn (Plegat)</p>
Lundi 7 Septembre 2020	Mardi 8 Septembre 2020	Jeudi 10 Septembre 2020	Vendredi 11 Septembre 2020
<p>Toast de sardine Rôti de porc Flageolets / carottes Fromage blanc Bio (Guerlesquin)</p> <p>Tosten bara gant sardin Kig-moc'h rostet Fav-munut / Karotez Fourmaj gwenn bio (Gwerliskin)</p>	<p>Moules Frites Fromage Fruit</p> <p>Meskl Fritez Fourmaj Frouezh</p>	<p>Melon Lasagnes de légumes Fromage Cookie</p> <p>Aval-sukr Lazagnez gant legumaj Fourmaj Kookie</p>	<p>Concombre vinaigrette Poulet Basquaise / riz Lait Fruit bio</p> <p>Kokombrezenn gant gwinegreenn Kig-yar Legumaj mod Basquaise / Riz Laezh Frouezh bio</p>
Lundi 14 Septembre 2020	Mardi 15 Septembre 2020	Jeudi 17 Septembre 2020	Vendredi 18 Septembre 2020
<p>Surimi / mayonnaise Bœuf bourguignon Pâtes Lait Mousse au chocolat</p> <p>Surimi / Maionez Kig-bevin mod Bourgogn Toazennoù Laezh Skañvadell chokolad</p>	<p>Salade de chèvre (Treduder) Hachis végétarien Fruit</p> <p>Saladenn gant fourmaj-gavr (Treduder) Miñsador vegetarian Frouezh</p>	<p>Salade de tomates bio à la mozzarella Poisson frais Courgettes / Boulgour Sauce au beurre blanc Brownie</p> <p>Saladenn gant tomatez bio gant mozzarella Pesk fresk Kourjetez / Boulgour Lipig gant amann gwenn Brownie</p>	<p>Carottes râpées aux raisins Escalopes de poulet Pomme de terre Sauce paysanne Lait Fruit</p> <p>Karotez rasklet gant rezin Trañchenn kig-yar Avaloù-douar Lipig mod peizant Laezh Frouezh</p>
Lundi 21 Septembre 2020	Mardi 22 Septembre 2020	Jeudi 24 Septembre 2020	Vendredi 25 Septembre 2020
<p>Melon Sauté de dinde à la provençale Ebly Yaourt aux fruits bio (Guerlesquin)</p> <p>Aval-sukr Friñkadenn Kig-yar-indez giz Provañs Ebly Yaourt gant frouezh bio (Gwerliskin)</p>	<p>Salade / cœur de palmier Jambon Purée Lait Glace Jampi</p> <p>Saladenn / kalonenn palmez Morzhed-hoc'h Flastrenn Laezh Dienn-slorn Jampi</p>	<p>Friand au fromage Couscous végétarien Lait Pomme surprise</p> <p>Friant gant fourmaj Kouskous vejetarian Laezh Aval souezh</p>	<p>Macédoine de légumes Rougail saucisse Riz bio Fromage Fruit</p> <p>Legumaj mod Macedoine Rougailh silzig Riz bio Fourmaj Frouezh</p>



# MENUS AU RESTAURANT SCOLAIRE MEUZIOÙ TI-DEBRIÑ- SKOL

Du 28 septembre au 16 Octobre 2020

Adalek an eizh warn-ugent a viz gwengolo betek ar c'hwezek a viz Here



Lundi 28 Septembre 2020	Mardi 29 Septembre 2020	Jeudi 1 <sup>er</sup> Octobre 2020	Vendredi 2 Octobre 2020
<p>Cèleri vinaigrette Steak haché Pâtes Sauce tomate Fromage blanc bio (Plouzelambre)</p> <p>Ach chaous gant gwinegreñn Kig-bevin drailhet Toazennoù Lipig gant tomatez Fourmaj gwenn bio (Plouzelambr)</p>	<p>Pizza au fromage Salade Fruit</p> <p>Pizza gant fourmaj Saladenn Frouezh</p>	<p>Salade aux lardons et dés d'emmental Riz au thon Crumble aux poires</p> <p>Saladenn gant larjezenn ha fourmaj-toul Riz gant ton Gwastell gant per</p>	<p>Choux fleur bio persillés Colombo de porc aux courgettes Pommes de terre Fromage Fruit</p> <p>Kaol-fleur bio gant perisilh Kig-moc'h mod Colombo gant kourgetez Avaloù-douar Fourmaj Frouezh</p>
Lundi 5 Octobre 2020	Mardi 6 Octobre 2020	Jeudi 8 Octobre 2020	Vendredi 9 Octobre 2020
<p>Crème de foie / cornichons Poisson pané / citron Haricots verts bio Lait Liégeois au caramel</p> <p>Fourmaj-kig avu / Kornichon Pesk palet / citron Fav-glas bio Laezh Liegeois karamel</p>	<p>Concombre à la crème et ciboulette Spaghettis bolognaise Gruyère râpé Compote de fruits</p> <p>Kokombrez gant dienn ha kraksivolez Toazennoù mod bologna Fourmaj-toul rasklet Yod-frouezk</p>	<p>Maquereau à la moutarde Flan de dinde Semoule de couscous / ratatouille Lait Moelleux au chocolat</p> <p>Brizhilli dre sezv Kig-yar indez Semoul kouskous / ratatouilh Laezh Teuzenn chokolad</p>	<p>Tomates persillées Chili végétarien Fromage bio (Plouzelambre) Fruit</p> <p>Tomatez gant perisilh Chili vegetarian Fourmaj bio (Plouzelambr) Frouezh</p>
Lundi 12 Octobre 2020	Mardi 13 Octobre 2020	Jeudi 15 Octobre 2020	Vendredi 16 Octobre 2020
<p>Chou blanc aux pommes Ragoût de bœuf aux carottes Beaufort Yaourt nature bio (Guerlesquin)</p> <p>Kaol gwenn gant avaloù Kelafenn kig-bevin gant karotez Fourmaj Beaufort Yaourt natur bio (Gwerliskin)</p>	<p>Salade fromagère Merguez Frites Crème dessert à la vanille</p> <p>Saledenn gant fourmaj Merguez Fritez Dienn-dibenn-pred gant vanilla</p>	<p>Crêpes à la tomate - mozzarella Poisson frais Quinoa / poireaux à la crème Glace (Plouégat)</p> <p>Krampouz gant tomatez ha fourmaj mozzarella Pesk fresk Quinoa / pour gant dienn</p>	<p>Carottes vinaigrette ½ œuf dur Pâtes Sauce tomate Gruyère râpé Assortiments de desserts</p> <p>Karotez gant gwinegreñn ½ vi poazh-kalet Toazennoù Fourmaj-toul rasklet Dibab dibenn-pred</p>