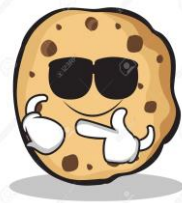




MENUS AU RESTAURANT SCOLAIRE MEUZIOÙ TI-DEBRIÑ- SKOL

Du 2 novembre au 27 novembre 2020

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



Lundi 2 Novembre 2020	Mardi 3 Novembre 2020	Jeudi 5 Novembre 2020	Vendredi 6 Novembre 2020
<p>Betteraves rouges persillées Cordon bleu Petits pois / Carottes Fromage Compote</p> <p>Betaravez ruz gant perisilh Kig-yar palaret gant fourmaj Piz-bihan / karotez Fourmaj Yod avaloù</p>	<p>Crème de foie / Cornichon Gratin de choux fleur / Pommes de terre œuf à la béchamel gratiné Glaces bio de Plouégat Guérand</p> <p>Fourmaj-kig avu / Kornichon Kreien gant kaol-fleur hag avaloù-douar ha vi ha bechamel Dienn-skorn bio eus Plegat- Gwerann</p>	<p>Potage aux potimarrons Poisson frais sauce hollandaise Riz Lait Cookie maison</p> <p>Soubenn gant potiron Pesk fresk lipig mod hollandaise Riz Laezh Kookie</p>	<p>Salade bio / Chèvre de Tréduder Jambon Frites Fruit</p> <p>Saladenn bio / fourmaj-gavr Morzhed-hoc'h Fritez Frouezh</p>
Lundi 9 Novembre 2020	Mardi 10 Novembre 2020	Jeudi 12 Novembre 2020	Vendredi 13 Novembre 2020
<p>Céleri rémoulade Sauté de porc aux carottes à la crème / Boulgour Yaourt aux fruits</p> <p>Ach mod remoulade Friñkadenn kig-moc'h gant karotez ha dienn / Boulgour Yaourt gant frouezh</p>	<p>Lasagnes de légumes à la ricotta / Salade Lait Pêche au sirop</p> <p>Asagn gant legumaj ha ricotta / saladenn Laezh Pechezenn gant siros</p>	<p>Potage de légumes Poisson meunière / Citron Haricots verts Riz au lait bio de Guerlesquin</p> <p>Soubenn gant legumaj Pesk mod / sitroñs Fav-glas Riz gant laezh bio eus Gwerliskin</p>	<p>Toast de sardine Bœuf bourguignon Pommes de terre Fromage (tomme de Plouzélambre) Fruit Tosten bara gant sardin Kig-bevin mod Bourgogn Avaloù-douar Fourmaj eus Plouzelambr</p>
Lundi 16 Novembre 2020	Mardi 17 Novembre 2020	Jeudi 19 Novembre 2020	Vendredi 20 Novembre 2020
<p>Choux rouges Isabelle Escalope de poulet Céréales à l'indienne Yaourt nature bio sucré de Guerlesquin</p> <p>Kaol ruz mod Isabelle Trancheñ kig-yar Edaj mod lndez Yaourt natur bio gant sukr eus Gwerliskin</p>	<p>Hachis Parmentier Salade Lait bio Fruit</p> <p>Flastrenn gant kig-bevin drailheth Saladenn Laezh bio Frouezh</p>	<p>Saucisson sec / Cornichon Poisson frais Pomme de terre Fondue de poireau Far</p> <p>Saosison sec'h / Kornichon Pesk fresk Avaloù douar Teuzadell Poureñ Gwastell farz</p>	<p>Potage aux vermicelles Chili Riz pilaf Fromage Fruit</p> <p>Soubenn gant neudellig Chile Riz Fourmaj Frouezh</p>
Lundi 23 Novembre 2020	Mardi 24 Novembre 2020	Jeudi 26 Novembre 2020	Vendredi 27 Novembre 2020
<p>Macédoine de légumes Poisson pané Riz / Sauce tomate Fromage blanc bio de Plouzélambre</p> <p>Legumaj mod Macedoine Pesk palet Riz / lipig gant tomatez Fourmaj gwenn bio eus Plouzelambr</p>	<p>Potage de légumes aux perles Steak haché Haricots beurre Fromage Gâteau</p> <p>Soubenn gant legumaj ha perlez Kig-bevin drailheth Fav-melen Fourmaj Gwastell</p>	<p>Carottes râpées aux raisins secs Gratin de coquillettes Brocolis et champignons Lait Liégeois à la vanille</p> <p>Karotez rasklet gant rezin sec'h Kreien gant toazennoù Brikoli ha tog-touseg Laezh Liegeois gant vanilh</p>	<p>Salade / Accras de morue Choucroute Fromage Fruit</p> <p>Saladenn / kouignù moru Kaol-go Fourmaj Frouezh</p>



MENUS AU RESTAURANT SCOLAIRE

MEUZIOÙ TI-DEBRIÑ- SKOL

Du 30 Novembre au 18 Décembre 2020

Adalek ar tregont a viz du betek ar triwec'h a viz kerdu 2020



Lundi 30 Novembre 2020	Mardi 1 Décembre 2020	Jeudi 3 Décembre 2020	Vendredi 4 Décembre 2020
<p>Surimi mayonnaise Saucisse Lentilles bio / Carottes Fromage Mousse au chocolat</p> <p>Surimi / maionez Silzig Fer bio / karotez Fourmaj Skañvadell chokolad</p>	<p>Endives / Cœur de palmier Hachis de poisson à la crème persillée Glace Jampi</p> <p>Endivez / kalonenn palmez Miñsador gant pesk ha dienn ha perisilh dienn-skorn Jampi</p>	<p>Potage de butternut Poulet Légumes et semoule de couscous Fromage Compote</p> <p>Soubenn gant butternut Kig-yar Legumaj ha semoul kouskous Fourmaj Yod-frouezh</p>	<p>Pizza aux 3 fromages Salade Fruits bio</p> <p>Pizza gant tri fourmaj Saladenn Frouezh bio</p>
Lundi 7 Décembre 2020	Mardi 8 Décembre 2020	Jeudi 10 Décembre 2020	Vendredi 11 Décembre 2020
<p>Choux fleur bio à la vinaigrette Ragout de bœuf aux carottes et pruneaux Pâtes Fromage blanc bio de Guerlesquin</p> <p>Kaol-fleur gant gwinegreñn Kelafenn kig-bevin gant karotez ha prunaoz Toazennoù Fourmaj gwenn bio eus Gwerliskin</p>	<p>Tartiflette Salade Lait Cocktail de fruits exotiques</p> <p>Tartifetez Saladenn Laezh Cocktail frouezh a-ziavaez-bro</p>	<p>Rillettes / Cornichon Poisson frais Sauce normande Riz basmati Fromage Flan au caramel</p> <p>Rilhetez / Kornichon Pesk fresk Lipig mod Norman Riz basmati Fourmaj Flanez gant karamel</p>	<p>Potage de lentilles corail Frites Endives Yaourt à boire</p> <p>Soubenn gant fer koural Fritez Endivez Yaourt da evañ</p>
Lundi 14 Décembre 2020	Mardi 15 Décembre 2020	Jeudi 17 Décembre 2020	Vendredi 18 Décembre 2020
<p>Maquereau à l'escabèche Veau marengo Blé Lait bio Crème dessert</p> <p>Brehell mod escabeche Kig-leue mod Marengo Ed Laezh bio Dienn-dibenn-pred</p>	<p>Salade fromagère Flan de dinde Haricots blancs à la tomate Ananas au sirop</p> <p>Saladenn gant fourmaj Kostez kig-yar indez Fav-munut gwenn gant tomatez Aval-anana gant siros</p>	<p>Soupe au pain Pot au feu et ses légumes Fromage Fruit</p> <p>Soubenn gant bara Kig-soubenn gant legumaj Fourmaj Frouezh</p>	<p>Endives aux dés de pamplemousse Gratin d'œuf Pomme de terre / Romanesco Fromage Assortiment de desserts</p> <p>Endivez gant aval-ar-baradoz Kreien gant vi Avaloù-douar / kaol Romanesco Fourmaj Dibab dibenn-pred</p>



Repas de Noël surprise durant la dernière semaine !!!

