



MENUS AU RESTAURANT SCOLAIRE MEUZIYOU TI-DEBRIÑ- SKOL



Du 8 mars au 2 avril 2021

Adalek an eizh a viz meurzh betek an daou a viz ebrel 2021

Lundi 8 mars 2021	Mardi 9 mars 2021	Jeudi 11 mars 2021	Vendredi 12 mars 2021
<p>Saucisson sec / cornichon Riz au thon Fromage Compote bio</p> <p>Saosison sec'h / kornichon Riz gant ton Fourmaj Yod-frouezh bio</p>	<p>Salade aux cœurs de palmier Lasagnes de légumes Lait Fruit</p> <p>Saladenn gant kalonenn palmez Lazagnez gant legumaj Laezh Frouezh</p>	<p>Cèleri rémoulade Steak hâché Haricots beurre Tome bio Crème dessert vanille</p> <p>Ach mod remoulade Kig-bevin drailhet Fav-melen Fourmaj bio Dienn-dibenn-pred gant vanilha</p>	<p>Potage Poulet Sauce forestière Pâtes Glace de Plouégat</p> <p>Soubenn Kig-yar Lipig gant tog-touseg Toazennoù Dienn-skorn eus Plegat</p>
Lundi 15 mars 2021	Mardi 16 mars 2021	Jeudi 18 mars 2021	Vendredi 19 mars 2021
<p>Carottes râpées aux raisins secs Bœuf bourguignon Pépinettes Yaourt nature bio</p> <p>Karotez rasklet gant resin sec'h Kig-bevin mod Bourgogn Toazennoù Yaourt natur bio</p>	<p>Salade aux asperges Chipolata Frites Lait bio Fruits au sirop</p> <p>Saladenn gant asperjez Silzig Fritez Laezh bio Frouezh dre siros</p>	<p>Potage Poisson frais Poireaux à la crème Quinoa Moelleux au chocolat</p> <p>Soubenn Pesk fresk Pour gant dienn Quinoa Teuzenn chokolad</p>	<p>Tagliatelles aux légumes et ricotta Parmesan Fruit</p> <p>Toazennoù gant legumaj ha fourmaj ricotta Fourmaj Frouezh</p>
Lundi 22 mars 2021	Mardi 23 mars 2021	Jeudi 25 mars 2021	Vendredi 26 mars 2021
<p>Macédoine de légumes Flan de dinde Crème au curry Céréales à l'indienne Riz au lait bio</p> <p>Legumaj mod Macedoine Kostez kig-yar indez Dienn gant curry Edaj mod Indez Riz gant laezh</p>	<p>Potage Chili sin carne Riz pilaf bio Fromage Fruit</p> <p>Soubenn Chili hep kig Riz pilaf bio Fourmaj frouezh</p>	<p>Choux blanc aux pommes Poisson pané / citron Haricots verts / carottes Ploumembre bio Mousse au chocolat</p> <p>Kaol gwenn gant avaloù Pesk palet gant sitron Fav-glas / karotez Fourmaj bio Skañivadell chokolad</p>	<p>Hachis parmentier Salade Lait Fruit</p> <p>Flastrenn gant kig-bevin drailhet Saladenn Laezh Frouezh</p>
Lundi 29 mars 2021	Mardi 30 mars 2021	Jeudi 1 ^{er} avril 2021	Vendredi 2 avril 2021
<p>Toast à la sardine Sauté de dinde aux carottes Riz Yaourt aux fruits bio</p> <p>Tosten bara gant sardin Frikadenn kig-yar-indez gant karotez Riz Yaourt gant frouezh bio</p>	<p>Salade au chèvre de Tréduder Saucisse Purée Fruit</p> <p>Saladenn gant fourmaj-gavr eus Treduder Silzig Flastrenn Frouezh</p>	<p>Potage Poisson frais/Sauce hollandaise Boulgour Palet frais bio Gâteau</p> <p>Soubenn Pesk fresk Lipig mod hollandaise Boulgour Fourmaj fresk Gwastell</p>	<p>Betteraves rouges persillées Gratin de choux-fleurs à la béchamel Lait Glace (Jampi)</p> <p>Betaravez ruz gant perisilh Kreien gant kaol-fleur ha lipig Béchamel Laezh Dienn-skorn (Jampi)</p>



MENUS AU RESTAURANT SCOLAIRE MEUZIQU TI-DEBRIÑ-SKOL

Du 5 avril au 23 avril 2021

Adalek ar pemp a viz ebrel betek an tri-warn-ugent a viz ebrel 2021



Lundi 5 avril 2021	Mardi 6 avril 2021	Jeudi 8 avril 2021	Vendredi 9 avril 2021
Pâques Pask	Choux rouges Isabelle Colombo de poulet Riz Lait Cocktail de fruits Kaol ruz mod Isabelle Kig-yar mod Colombo Riz Laezh Cocktail frouezh	Crème de foie / cornichon Poisson meunière / citron Jardinière de légumes Crème dessert bio au chocolat Fourmaj-kig avu / Kornichon Pesk / sitron Plada legumaj a bep seurt Dienn-dibenn-pred bio gant chokolad	Salade de tomates Tagliatelles à la carbonara Gruyère râpé Fruit Saladenn gant tomatez Toazennoù mod carbonara Fourmaj-toul rasklet Frouezh
Lundi 12 avril 2021	Mardi 13 avril 2021	Jeudi 15 avril 2021	Vendredi 16 avril 2021
Concombre à la ciboulette Escalope de poulet Ratatouille Semoule Yaourt de fruits bio Kokombrez gant sivolez Trancheñ kig-yar Ratatouilhez Semoul Yaourt gant frouezh bio	Oeuf dur Salade Frites Tome aux orties bio Fruit Vi poazh-kalet Saladenn Fritez Tome gant lined bio Frouezh	Poisson frais Sauce au beurre blanc Riz / brocoli Lait Gâteau Pesk fresk Lipig gant amann gwenn Riz / brikoli Laezh Gwastell	Surimi / mayonnaise Rôti de porc Lentilles / carottes Fromage Fruit bio Surimi / maionez Kig-moc'h rostet Fer / karotez Fourmaj Frouezh bio
Lundi 19 avril 2021	Mardi 20 avril 2021	Jeudi 22 avril 2021	Vendredi 23 avril 2021
Choux-fleur bio à la vinaigrette Sauté de veau Marengo Blé Lait Liégeois au chocolat Kaol-fleur gant gwinegreenn Frikadenn kig-leue mod Marengo Ed Laezh Liegeois gant chokolad	Hachis de poisson frais à la crème persillée Salade Fromage Glace Miñsador gant pesk fresk ha dienn gant perisilh Saladenn Fourmaj Dienn-skorn	Salade / accras de morue Choucroute Tome au curmin bio Fruits au sirop Saladenn / kouignoù moru Kig-ha-kaol-go Fourmaj gant curmin bio Frouezh dre siros	Salade de légumineuses Pâtes à la sauce tomate Gruyère râpé Assortiments de desserts Saladenn gant pizeged Toazennoù gant lipig gant tomatez Fourmaj-toul rasklet Dibab dibenn-pred