



MENUS AU RESTAURANT SCOLAIRE MEUZIQU TI-DEBRIÑ-SKOL

Du 26 avril au 21 mai 2021



Adalek d'ar c'hwec'h warn-ugent a viz ebrel betek an unan warn-ugent a viz mae 2021

Lundi 26 avril 2021	Mardi 27 avril 2021	Jeudi 29 avril 2021	Vendredi 30 avril 2021
<p>Betteraves rouges à la vinaigrette Tagliatelles à la carbonara Gruyère râpé Compote</p> <p>Betaravez ruz gant gwinegreenn Toazenoù mod carbonara Fourmaj-toul rasklet Yod-frouezh</p>	<p>Salade de tomates à la mozzarella Poisson meunière Riz / brocolis / citron Fruit au sirop</p> <p>Saladenn gant tomatez ha fourmaj mozzarella Pesk Riz / brikoli / citron Frouezh dre siros</p>	<p>Choux-fleur à la vinaigrette Poulet Semoule de couscous bio/ Légumes Fromage Gâteau</p> <p>Kaol-fleur gant gwinegreenn Kig-yar Semoul kouskous bio/legumaj Fourmaj Gwastell</p>	<p>Salade Tartiflette végétarienne Lait Fruit bio</p> <p>Saladenn Tartifletez vejetarian Laezh Frouezh bio</p>
Lundi 3 mai 2021	Mardi 4 mai 2021	Jeudi 6 mai 2021	Vendredi 7 mai 2021
<p>Maquereau à la moutarde Sauté de veau Marengo Tortis Yaourt nature bio</p> <p>Brizhilli dre seizv Friñkadenn Kig-leue mod Marengo Toazenoù Yaourt natur bio</p>	<p>Carottes râpées aux kiwis Choucroute Fromage Fruit</p> <p>Karotez rasklet gant kiwi Kaol-go Fourmaj Frouezh</p>	<p>Concombres vinaigrette à la ciboulette Saucisse ratatouille Semoule de couscous bio Tomme bio Glace de Plouégat</p> <p>Kokombrez gant gwinegreenn ha sivolez Silzig ratatouilh Semoul kouskous bio Fourmaj bio Dienn-skorn eus Plegat</p>	<p>Dahl de Lentilles au lait de coco Crème dessert au chocolat bio</p> <p>Fer dre lezah aval-kokoz Dibenn-pred gant chokolad bio</p>
Lundi 10 mai 2021	Mardi 11 mai 2021	Jeudi 13 mai 2021	Vendredi 14 mai 2021
<p>Cèleri rémoulade Riz au thon Lait Yaourt aux fruits bio</p> <p>Ach mod remoulade Riz gant ton Laezh Yaourt gant frouezh</p>	<p>Lasagnes bolognaises Salade bio Fruit</p> <p>Lasagn mod Bologna Saladenn bio Frouezh</p>	<p>Férié Deizioù-gouel</p>	<p>Vacances Vakañsoù</p>
Lundi 17 mai 2021	Mardi 18 mai 2021	Jeudi 20 mai 2021	Vendredi 21 mai 2021
<p>Crème de foie / cornichon Cordon bleu Pommes de terre / carottes Fromage blanc bio</p> <p>Fourmaj-kig avu / Kornichon Kig-yar palaret gant fourmaj Avaloù-douar / karotez Fourmaj gwenn bio</p>	<p>Hachis de poisson frais à la crème persillée Salade Fromage Fruit</p> <p>Miñsador gant pesk fresk ha dienn ha perisilh Saladenn Fourmaj Frouezh</p>	<p>Toast au chèvre chaud et rhubarbe Couscous végétarien Tomme à l'ail des ours bio Crumble aux pommes</p> <p>Tosten bara gant fourmaj-gavr tomm ha rhubarb Kouskous vejetarian Fourmaj gant kignen bio Gwastell gant avaloù</p>	<p>Friand au fromage Sauté de porc au lait de coco Epeautre Lait Fruit</p> <p>Friant gant fourmaj Friñkadenn Kig-moc'h gant laezh aval-kokoz Yell Laezh Frouezh</p>



MENUS AU RESTAURANT SCOLAIRE MEUZIYOU TI-DEBRIÑ-SKOL

Du 24 mai au 18 juin 2021

Adalek d'ar pevar warn-ugent a viz mae betek an triwec'h a viz even 2021



Lundi 24 mai 2021	Mardi 25 mai 2021	Jeudi 27 mai 2021	Vendredi 28 mai 2021
Férié Deizioù-gouel	Salade / asperges Escalope de poulet au curry Boulgour Lait Fruit au sirop Salenn/asperjez Trañchen kig-yar gant curry Boulgour Laezh Frouezh dre siros	Concombre à la vinaigrette Rôti de porc Lentilles bio / carottes Fromage Glace bio Kokombrez gant gwinegreenn Kig-moc'h rostet Fer bio /karotez Fourmaj Dienn-skorn bio	Pizza au fromage Salade Fruit Pizza gant fourmaj Saladenn Frouezh
Lundi 31 mai 2021	Mardi 1 ^{er} juin 2021	Jeudi 3 juin 2021	Vendredi 4 juin 2021
Salade de betteraves rouges Bœuf bourguignon Blé Yaourt aux fruits bio Saladenn gant Betaravez ruz Kig-bevin mod Bourgogn Ed Yaourt gant frouezh bio	Salade / ½ œuf dur Chipolata Frites Fromage Fruit Saladenn / ½ vi poazh kalet Silzig Fritez Fourmaj Frouezh	Carottes râpées bio aux raisins Poisson frais Sauce aux poireaux Quinoa Liégeois au caramel Karotez rasklet gant rezin Pesk fresk Lipig gant pour Quinoa Liegeois dre karamel	Salade de légumineuses Poulet à l'origan Semoule de couscous Ratatouille Gâteau Saladenn gant pizeged Kig-yar gant origan Semoulh kouskous Ratatouilh Gwastell
Lundi 7 juin 2021	Mardi 8 juin 2021	Jeudi 10 juin 2021	Vendredi 11 juin 2021
Toast de sardine Sauté de dinde à la crème Pépinettes Crème dessert au chocolat bio Tosten bara gant sardin Friañkadenn Kig-yar-Indez gant dienn Toazennou « Pepinettes » Dibenn-pred gant chokolad bio	Salade / accras de morue Flageolets / carottes Tomme bio au fénugrec Cocktail de fruits Saladenn / kouignoù moru Favenn-vunut / karotez Fourmaj bio Cocktail frouezh	Crêpe au fromage Poisson pané / citron Courgette / riz bio Glace bio Krapouz gant fourmaj Pesk palet / citron Kourjetez / riz bio Dienn-skorn bio	Salade au chèvre bio de Tréduder Steak haché Pommes de terre nouvelles Lait / Fruit Saladenn gant fourmaj-gavr bio eus Treduder Kig-bevin drailhet Avaloù-dour nevez Lait / frouezh
Lundi 14 juin 2021	Mardi 15 juin 2021	Jeudi 17 juin 2021	Vendredi 18 juin 2021
Saucisson sec / cornichon Calamars à la Romaine Sauce tartare Haricots beurre Fromage blanc bio Saosison sec'h / kornichon Stifelleg mod Roman Lipig tartare Fav-melen Fourmaj gwenn bio	Poulet Pommes de terre nouvelles Salade Lait Mousse au chocolat Kig-yar Avaloù-douar nevez Saladenn Laezh Skañvadell chokolad	Macédoine de légumes Pâtes Sauce tomates Gruyère râpé Gâteau Legumaj mod Macedoine Toazennou Lipig gant tomatez Fourmaj-toul-rasklet Gwastell	Pastèque Colombo de porc Riz basmati Fromage Fruit Sukrinenn-dour Kig-moc'h mod Colombo Riz basmati Fourmaj Frouezh



MENUS AU RESTAURANT SCOLAIRE MEUZIQU TI-DEBRIÑ-SKOL

Du 21 juin au 6 juillet 2021

Adalek d'an unan warn-ugent a viz even betek ar c'hwec'h a viz gouere 2021



Lundi 21 juin 2021	Mardi 22 juin 2021	Jeudi 24 juin 2021	Vendredi 25 juin 2021
<p>Salade fromagère Nuggets de poulet Haricots verts / Ketchup Riz au lait bio</p> <p>Saladenn gant fourmaj Nuggets dre kig-yar Fav-glas gant ketchup Riz dre laezh bio</p>	<p>Spaghettis à la bolognaise Gruyère râpé bio Salade Fruit</p> <p>Toazenneù mod bologna Fourmaj-toul rasklet bio Saladenn frouezh</p>	<p>Salade des Indes Poisson frais / Sauce au beurre blanc Brocolis / Quinoa Lait Flan à la vanille</p> <p>Saladenn mod Indez Pesk fresk / lipig gant amann gwenn Brikoli / Quinoa Laezh Gwastell gant vanilha</p>	<p>Melon Pommes de terre nouvelles Tomme bio aux algues Gâteau</p> <p>Avaloù-sukrin Avaloù-douar nevez Fourmaj gant bezhin gwastell</p>
Lundi 28 juin 2021	Mardi 29 juin 2021	Jeudi 1 ^{er} juillet 2021	Vendredi 2 juillet 2021
<p>Salade colleslaw Poulet basquaise Riz Yaourt nature bio</p> <p>Saladenn mod Colleslaw Kig-yar mod Basquaise Riz Yaourt gant frouezh</p>	<p>Jambon Pommes de terre nouvelles Salade Fromage Fruit</p> <p>Morzhed-hoc'h Avaloù-douar nevez Saladenn Fourmaj Frouezh</p>	<p>Pastèque Filet de colin meunière Boulgour Lait Glace bio</p> <p>Sukrinenn-dour Skejenn pesk Boulgour Laezh Dienn-skorn bio</p>	<p>Tomates vinaigrette Croque fromage Salade Fruit</p> <p>Tomatez gant gwinegreñn Chaok-fourmaj Saladenn Frouezh</p>
Lundi 5 juillet 2021	Mardi 6 juillet 2021		
<p>Concombre à la ciboulette Flan de dinde sauce forestière Pâtes Lait Fruit</p> <p>Kokombrez gant sivolez Kostez kig-yar indez Toazenneù Lipig gant tog-touseg Laezh Frouezh</p>	<p>Melon Rougail saucisse Riz Lait Assortiment de desserts</p> <p>Avaloù-sukrin Rougailh silzig Riz Laezh Dibab dibenn-pred</p>		