



MENUS AU RESTAURANT SCOLAIRE MEUZIQU TI-DEBRIÑ- SKOL

Du 3 janvier au 28 janvier 2022

Adalek an tri a viz genver betek an eizh-warn-ugent a viz genver 2022



Lundi 3 janvier 2022	Mardi 4 janvier 2022	Jeudi 6 janvier 2022	Vendredi 7 janvier 2022
<p>Betteraves rouges vinaigrette Cordon bleu Haricots beurre Lait Compote</p> <p>Betaravez ruz gant perisilh Kig-yar palaret gant fourmaj Fav-melen Laezh Yod frouezh</p>	<p>Salade aux dés de chèvre Saucisse Purée Crème dessert</p> <p>Saladenn gant fourmaj-gavr Silzig Flastrenn Dienn-dibenn-pred</p>	<p>Potage Poisson frais Riz / sauce hollandaise Fromage Galette des rois</p> <p>Soubenn Pesk fresk Riz / lipig mod Izelvroad Fourmaj Gwastell ar Rouaned</p>	<p>Pizza au fromage Salade Lait Fruit bio</p> <p>Pizza gant fourmaj Saladenn Laezh Frouezh bio</p>
Lundi 10 janvier 2022	Mardi 11 janvier 2022	Jeudi 12 janvier 2022	Vendredi 13 janvier 2022
<p>Macédoine de légumes Steak haché Pâtes / sauce tomates Fromage blanc bio de Guerlesquin</p> <p>Legumaj mod Macedoine Kig-bevin drailhet Toazennoù / lipig tomatez Fourmaj gwenn bio eus Gwerliskin</p>	<p>Hachis de poisson frais à la crème persillée Endives Tomme bio de Plouaret Pêche au sirop</p> <p>Miñsador gant pesk fresk, dienn ha perisilh Endivez Fourmaj bio eus Plouared Pechezenn dre siros</p>	<p>Salade fromagère Escalope de poulet Sauce paysanne Boulgour Glace bio</p> <p>Saladenn gant fourmaj Trañchen kig-yar Lipig mod peizant Boulgour Dienn skorn bio</p>	<p>Potage de légumes Œuf Choux fleur/Pommes de terre Sauce Aurore Gruyère râpé Fruit</p> <p>Soubenn gant legumaj Vi / Kaol-fleur / avaloù-douar Lipig Fourmaj-toul rasklet Frouezh</p>
Lundi 17 janvier 2022	Mardi 18 janvier 2022	Jeudi 20 janvier 2022	Vendredi 21 janvier 2022
<p>Feuilleté au fromage Sauté de dinde au curry Céréales à l'indienne Crème dessert bio au chocolat</p> <p>Feilhetez gant fourmaj Friñkadenn Kig-yar-indez curry Edaj mod Indez Dienn-dibenn-pred bio gant chokolad</p>	<p>Choux blanc aux pommes Rôti de porc Lentilles / carottes Tomme bio Compote</p> <p>Kaol gwenn gant avaloù Kig-moc'h rostet Fer / karotez Fourmaj bio Yod frouezh</p>	<p>Potage Poisson frais Quinoa / poireau à la crème Lait Moelleux au chocolat</p> <p>Soubenn Pesk fresk Quinoa / pourenn gant dienn Laezh Teuzenn chokolad</p>	<p>Salade bio / asperges Frites Ploumement Fruit</p> <p>Saladenn bio / asperjez Fritez Fourmaj Frouezh</p>
Lundi 24 janvier 2022	Mardi 25 janvier 2022	Jeudi 27 janvier 2022	Vendredi 28 janvier 2022
<p>Crème de foie / cornichon Poisson pané Pommes de terre / carottes Yaourt aux fruits bio</p> <p>Fourmaj-kig avu / Kornichon Pesk palet Avaloù-douar / karotez Yaourt gant frouezh bio</p>	<p>Endives à la mimolette Hachis végétarien Ananas au sirop Gâteaux secs</p> <p>Endivez gant fourmaj Miñsador vejetarian Aval-anana gant siros Gwastell sec'h</p>	<p>Maquereau aux aromates Bœuf au jus Pépinettes Lait bio Liégeois caramel</p> <p>Brizhilli gant louzoù-frondus Kig-bevin gant chug Toazennoù Pepinettes Laezh bio Liegeois karamel</p>	<p>Potage aux potimarrons Poulet Semoule et légumes de couscous Fromage Fruit</p> <p>Soubenn gant potimaroñs Kig-yar Semoul ha legumaj kouscous Fourmaj Frouezh</p>



MENUS AU RESTAURANT SCOLAIRE MEUZIQU TI-DEBRIÑ-SKOL

Du 31 janvier au 4 février 2022

Adalek an unan ha tregont a viz genver betek ar pevar a viz c'hwevrer 2022



Lundi 31 janvier 2022	Mardi 1 ^{er} février 2022	Jeudi 3 février 2022	Vendredi 4 février 2022
Choux fleur vinaigrette Sauté de porc à la tomate et lait de coco Blé Yaourt nature sucré	Carottes râpées aux raisins Chili sin carne Riz Glace bio	Crêpes garnies Crêpes sucrées faites par Françoise et Dominique	Salade des Indes Gratin de crozets au reblochon Lait Assortiment de desserts
Kaol-fleur gant gwinegrenn Friñkadenn kig-moc'h gant tomatez ha laezh kokoz Ed Yaourt natur doux	Karotez rasklet gant rezin Chili hep kig Riz Dienn-skorn bio	Krampouezh gwarniset Krampouezh sukret graet gant Françoise et Dominique	Saladenn mod Indez Kreien gant toazennou crozet ha fourmaj Laezh Dibab dibenn-pred