







































































































MENU MARS 2024 - ROLLOÙ-MEUZIOÙ MEURZH 2024

MENU MARS 2024 - ROLLOÙ-MEUZIOÙ MEURZH 2024				VENDREDI 1er - GWENER 1añ
				<p>Saucisson sec</p> <p>Saosison sec'h</p> <p>Filet de poisson</p> <p>Tanavenn besk</p> <p>Pommes de terre et brunoise de légumes</p> <p>Avaloù-douar ha brunez legumaj</p> <p>Fruits </p> <p>Frouezh </p>
LUNDI - LUN 04	MARDI - MEURZH 05	MERCREDI - MERC'HER 06	JEUDI - YAOU 07	VENDREDI - GWENER 08
<p> Salade d'endives aux noix</p> <p> Saladenn endiv get knaou</p> <p> Pâtes à la Bolognaise</p> <p> Toazennoù mod Bologna</p> <p>Fromage râpé</p> <p>Formaj-laezh rasklet</p> <p>Flan au caramel</p> <p>Flanenn garamel</p>	<p>Taboulé </p> <p>Taboule </p> <p>Roti de porc</p> <p>Rost moc'h</p> <p>Petits pois </p> <p>Piz-bihan </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Frouezh ag ar mare </p>	<p>Pâté de foie</p> <p>Formaj-avu</p> <p>Steack haché de veau</p> <p>Kig-leue drailhet</p> <p>Gratin de choux-fleurs </p> <p>Kreien kaol-fleur </p> <p>Fromage </p> <p>Formaj-laezh </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Frouezh ag ar mare </p>	<p>Salade </p> <p>Saladenn </p> <p>Brandade de poisson</p> <p>Brandadenn besked</p> <p>Fromage </p> <p>Formaj-laezh </p> <p>Glace</p> <p>Skornenn</p>	<p>Betteraves rouges </p> <p>Betrav-ruz </p> <p> <u>Risotto aux légumes</u></p> <p> <u>Risotto legumaj</u></p> <p>Fromage blanc </p> <p>Formaj-gwenn </p> <p>compote </p> <p>Yod-avaloù </p>
LUNDI - LUN 11	MARDI - MEURZH 12	MERCREDI - MERC'HER 13	JEUDI - YAOU 14	VENDREDI - GWENER 15
<p>Radis </p> <p>Irvin-ruz </p> <p>Filet de poulet au cheddar</p> <p>Spilhenn yar get cheddar</p> <p>Purée</p> <p>Flastrenn</p> <p>Salade de fruits</p> <p>Saladenn frouezh</p>	<p>Salade coleslaw </p> <p>Saladenn gaolslaw </p> <p>Chipolatas</p> <p>Chipolataoù</p> <p>Lentilles </p> <p>Fer </p> <p>Fromage</p> <p>Formaj-laezh</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Frouezh ag ar mare </p>	<p>Friand</p> <p>Friant</p> <p>Paleron</p> <p>Plankenn-skaoz</p> <p>Carottes Vichy </p> <p>Karot giz Vichy </p> <p>Fromage </p> <p>Formaj-laezh </p> <p>Pomme au four </p> <p>Avaloù forn </p>	<p> Salade de chèvre chaud</p> <p> saladenn formaj-laezh gavr toemm</p> <p><u>Pates</u> </p> <p><u>Toazennoù</u> </p> <p><u>Aux petits légumes</u></p> <p><u>get legumajoù munut</u></p> <p>Yaourt </p> <p>Yaourt </p>	<p>Salade de pommes de terre et fromage</p> <p>Saladenn avaloù-douar ha formaj-laezh</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Pesk mod ar velinerez</p> <p>Ratatouille </p> <p>Ratatouilh </p> <p>Petit suisse </p> <p>Suis bihan </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Frouezh ag ar mare </p>
LUNDI - LUN 18	MARDI - MEURZH 19	MERCREDI - MERC'HER 20	JEUDI - YAOU 21	VENDREDI - GWENER 22
<p>Céleri rémoulade </p> <p>Ach rémoulade </p> <p><u>Omelette</u> </p> <p><u>Alumenn-uoù</u> </p> <p><u>Frites</u></p> <p><u>Avaloù-douar fritet</u></p> <p>Flan au caramel</p> <p>Flanenn garamel</p>	<p>Pizza</p> <p>Pizza</p> <p>Boulette d'agneau</p> <p>Boulig kig-oan</p> <p>Haricots verts </p> <p>Fav-glas </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Frouezh ag ar mare </p>	<p>Salade Coleslaw </p> <p>Saladenn gaolslaw </p> <p>Émincé de dinde</p> <p>Yar-Indez skejennet</p> <p>Boulgour </p> <p>Boulgour </p> <p>Far </p> <p>Farz-forn </p>	<p>Salade </p> <p>Saladenn </p> <p>Raclette</p> <p>Raklet</p> <p>Salade de fruits</p> <p>Saladenn frouezh</p>	<p>Potage </p> <p>Soubenn </p> <p>Filet de poisson</p> <p>Tanavenn besk </p> <p>Riz pilaf </p> <p>Riz pilav </p> <p>Fromage </p> <p>Formaj-laezh </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Frouezh ag ar mare </p>
LUNDI - LUN 25	MARDI - MEURZH 26	MERCREDI - MERC'HER 27	JEUDI - YAOU 29	VENDREDI - GWENER 29
				repas du sud ouest
				pred ag ar mervent
<p>Carottes râpées </p> <p>Karot rasklet </p> <p>Pâtes </p> <p>Toazennoù </p> <p>Carbonara</p> <p>alla carbonara</p> <p>Fromage râpé</p> <p>Formaj-laezh rasklet</p> <p>Compote </p> <p>Yod-avaloù </p>	<p>Pamplemousse</p> <p>Pampel</p> <p><u>Riz cantonnais</u></p> <p><u>Riz mod Kanton</u></p> <p><u>Œuf et légumes</u></p> <p><u>Ui ha legumaj</u></p> <p>Petit suisse </p> <p>Suis bihan </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Frouezh ag ar mare </p>	<p>Salade choux chinois </p> <p>Saladenn kaol-Sina </p> <p>Sauté de poulet</p> <p>Frinkadenn kig-yar</p> <p>Pommes de terre rôties</p> <p>Avaloù-douar rostet</p> <p>Fromage </p> <p>Formaj-laezh </p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Skañvadell chokolad </p>	<p>Salade au magret de canard</p> <p>Saladenn spilhenn houad</p> <p>Cassoulet</p> <p>Kasouled</p> <p>Ossau iraty </p> <p>Ossau Iraty </p> <p>Millas (Gateau du sud Ouest) </p> <p>Millas (Katev ag ar mervent) </p>	<p>pâté de campagne</p> <p>Fourmaj-rous</p> <p>filet de poisson</p> <p>Tanavenn besk</p> <p>gratin d'épinards</p> <p>Kreien espinard</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Frouezh ag ar mare </p>

produits issus de l'agriculture biologique produoù ag al labour-douar biologique 

Les baguettes et pains sont élaborés avec de la farine BIO, par les boulangers de Saint-Avé Alejet e vez ar baget hag ar bara get bleud BIO hepken

toutes les viandes sont d'origine France sauf l'agneau (origine UE/Irlande) ar c'hig zo a Frañs, namet ar c'hig-oan (orin UE/Iwerzhon)

plat végétarien meuz hep kig

