





MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE




Du mercredi 1^{er} au vendredi 3 janvier 2025


		Mercredi 1 ^{er} janvier	Jeudi 2 janvier	Vendredi 3 janvier
		<p>Bonne année ! Blezaad mat deoc'h !</p>	<p>Potage Soubenn</p> <p>Filet de poisson meunière Tanavenn besk mod ar velinerez</p> <p>Brunoise de légumes Brunez legumaj</p> <p>Fromage  Formaj-laezh</p> <p>Fruit de saison  Frouezh ag ar mare</p>	<p>Maïs vinaigrette  Maiz gwinêgrena</p> <p>Émincé de poulet Kig-yar skejennet</p> <p>Pommes de terre sautées Avaloù-douar melenet</p> <p>Fromage blanc aux fruits  Formaj-gwenn get frouezh</p>

Légende

 Produits issus de l'agriculture biologique

 Menu végétarien

Le restaurant scolaire de Saint-Avé privilégie les plats faits maison.

Toutes les viandes sont d'origine France sauf l'agneau (origine UE/Irlande). 

Les baguettes et pains sont élaborés avec de la farine BIO, par les boulangers de Saint-Avé.


MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE




Du lundi 6 au vendredi 10 janvier 2025


Lundi 6 janvier 	Mardi 7 janvier	Mercredi 8 janvier	Jeudi 9 janvier	Vendredi 10 janvier
<p>Pamplemousse Pampel</p> <p>Omelette  Alumenn-uioù</p> <p>Frites Avaloù-douar fritet</p> <p>Mousse au chocolat </p>	<p>Potage de potiron Soubenn botiron</p> <p>Escalope de poulet Skalopenn yar</p> <p>Poêlée de légumes Paelonad legumaj</p> <p>Fromage  Formaj-laezh</p> <p>Fruit de saison  Frouezh ag ar mare</p>	<p>Salade d'endives  Saladenn endiv</p> <p>Rôti de porc aux carottes Rost moc'h get karot</p> <p>Boulgour  Boulgour</p> <p>Fromage  Formaj-laezh</p> <p>Compote  Yod</p>	<p>Salade de choux rouge aux pommes et noix  Saladenn gaol-ruz get avaloù ha knaou</p> <p>Sauté de dinde Frinkadenn yar-Indez</p> <p>Purée de butternut  Flastrenn butternut</p> <p>Galette des rois Gwastell ar Rouaned</p>	<p>Céleri remoulade Ach Rémoulade</p> <p>Filet de poisson Tanavenn besk</p> <p>Ébly  Ébly</p> <p>Fromage  Formaj-laezh</p> <p>Fruit de saison  Frouezh ag ar mare</p>

Légende

 Produits issus de l'agriculture biologique

 Menu végétarien

Le restaurant scolaire de Saint-Avé privilégie les plats faits maison.



















Toutes les viandes sont d'origine France sauf l'agneau (origine UE/Irlande). 

Les baguettes et pains sont élaborés avec de la farine BIO, par les boulangers de Saint-Avé.


MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE




Du lundi 13 au vendredi 17 janvier 2025


Lundi 13 janvier	Mardi 14 janvier 	Mercredi 15 janvier	Jeudi 16 janvier	Vendredi 17 janvier
<p>Salade  Saladenn</p> <p>Chipolatas Chipolataoù</p> <p>Lentilles   Fer</p> <p>Fromage blanc  Formaj-gwenn</p>	<p>Champignons à la Grecque Togoù-touseg mod Gres</p> <p>Cannellonis  Cannelloni</p> <p>Salade  Saladenn</p> <p>Petit suisse  Suis bihan</p> <p>Fruit de saison  Frouezh ag ar mare</p>	<p>Carottes râpées  Karot rasklet</p> <p>Bœuf bourguignon Kig-bevin giz Bourgogn</p> <p>Haricots beurre Fav-melen</p> <p>Fromage  Formaj-laezh</p> <p>Far breton  Farz-forn</p>	<p>Potage de légumes  Soubenn legumaj</p> <p>Filet de poisson Tanavenn besk</p> <p>Semoule à couscous  Semoul kouskous</p> <p>Fromage  Formaj-laezh</p> <p>Fruit de saison  Frouezh ag ar mare</p>	<p>Salade  Saladenn</p> <p>Raclette Raklet</p> <p>Salade de fruit  Saladenn frouezh</p>

Légende

 Produits issus de l'agriculture biologique

 Menu végétarien

Le restaurant scolaire de Saint-Avé privilégie les plats faits maison.











Toutes les viandes sont d'origine France sauf l'agneau (origine UE/Irlande). 

Les baguettes et pains sont élaborés avec de la farine BIO, par les boulangers de Saint-Avé.


MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE




Du lundi 20 au vendredi 24 janvier 2025


Lundi 20 janvier 	Mardi 21 janvier	Mercredi 22 janvier	Jeudi 23 janvier	Vendredi 24 janvier
Potage de légumes  Soubenn legumaj Riz  Riz Légumes et Omelette  Legumaj hag alumenn-uioù Fromage  Formaj-laezh Fruit de saison  Frouezh ag ar mare	Salade d'endives Saladenn endiv Boulette d'agneau Boulig kig-oan Flageolets  Hariko-greun Glace  Skornenn	Pâté de foie Formaj-avu Blanquette de volaille Blanketenn kig-yer Beignets de légumes Bignez legumaj Fromage  Formaj-laezh Fruit de saison  Frouezh ag ar mare	Repas Mexicain Pred mec'hikan	Saucisson sec Saosison sec'h Rôti de dinde Rost yar-Indez Pommes de terre et brunoise de légumes Avaloù-douar ha brunez legumaj Fruit de saison  Frouezh ag ar mare

Légende

 Produits issus de l'agriculture biologique

 Menu végétarien

Le restaurant scolaire de Saint-Avé privilégie les plats faits maison.

















Toutes les viandes sont d'origine France sauf l'agneau (origine UE/Irlande). 

Les baguettes et pains sont élaborés avec de la farine BIO, par les boulangers de Saint-Avé.


MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE




Du lundi 27 au vendredi 31 janvier 2025


Lundi 27 janvier	Mardi 28 janvier	Mercredi 29 janvier	Jeudi 30 janvier 	Vendredi 31 janvier
<p>Salade de pommes de terre et thon Saladenn avaloù-douar ha toun</p> <p>Émincés de poulet Kig-yar skejennet</p> <p>Haricots verts  Fav-glas</p> <p>Fromage  Formaj-laezh</p> <p>Fruit de saison  Frouezh ag ar mare</p>	<p>Betteraves rouges  Betrav-ruz</p> <p> Pâtes à la carbonara Toazennoù alla carbonara</p> <p>Fromage râpé Formaj-laezh rasklet</p> <p>Compote de pommes  Yod avaloù</p>	<p>Potage de légumes  Soubenn legumaj</p> <p>Burger de veau Burger kig-leue</p> <p>Petits pois  Piz-bihan</p> <p>Fromage  Formaj-laezh</p> <p>Génoise aux fruits Jenoaz get frouezh</p>	<p>Carottes râpées  Karot rasklet</p> <p>Nugget végétal Nuggets plant</p> <p>Ébly  Ébly</p> <p>Fruit de saison  Frouezh ag ar mare</p>	<p>Salade  Saladenn</p> <p>Brandade de poisson Brandadenn besked</p> <p>Fromage  Formaj-laezh</p> <p>Yaourt  Yaourt</p>

Légende

 Produits issus de l'agriculture biologique

 Menu végétarien

Le restaurant scolaire de Saint-Avé privilégie les plats faits maison.

Toutes les viandes sont d'origine France sauf l'agneau (origine UE/Irlande). 

Les baguettes et pains sont élaborés avec de la farine BIO, par les boulangers de Saint-Avé.