

MENU JANVIER 2024 - ROLLOÙ-MEUZIOÙ GENVER 2024

	MARDI / MEURZH 2	MERCREDI / MERC'HER 3	JEUDI / YAOU 4	VENDREDI / GWENER 5
	Taboulé Taboule Omelette Alumenn-UIOÙ Haricots beurre Fav-melen Petits suisses aux fruits Suis bihan get frouezh Fruit de saison Frouezh ag ar mare	Salade choux chinois Saladenn kaol-Sina Émincés de volaille Kig-ye skejennet Pâtes Toazennoù Fromage râpé Formaj-laezh rasklet Tarte aux pommes Tartenn avaloù	Saucisson à l'ail Saosison get kignen Filet de poisson Tanavenn besk Petits pois carottes Piz-bihan karot Fromage Formaj-laezh Fruit de saison Frouezh ag ar mare	Betteraves rouges Betrav-ruz Sauté de porc Frinkadenn voc'h Semoule à couscous Semoul kouskous Fromage blanc aux fruits Formaj-gwenn get frouezh
LUNDI / LUN 8	MARDI / MEURZH 9	MERCREDI / MERC'HER 10	JEUDI / YAOU 11	VENDREDI / GWENER 12
Pamplemousse Pampel Cannellonis aux légumes Cannelloni get legumaj Salade Saladenn Mousse au chocolat Skañvadell chokolad	Carottes râpées Karot rasklet Boulette d'agneau Boulig kig-oan Purée de butternut Flastrenn butternut Fruit de saison Frouezh ag ar mare	Céleri rémoulade Ach Rémoulade Rôti de porc Rost moc'h Boulgour Boulgour Fromage Formaj-laezh Gateau Katevenn	Velouté de potiron Voulouzenn botiron Pilon de poulet Morzhed-yar Haricots verts Fav-glas Fromage Galette des rois Gwastell ar Rouaned	Friand au fromage Friant formaj-laezh Filet de poisson Tanavenn besk Ébly Ébly Fruit de saison Frouezh ag ar mare
LUNDI / LUN 15	MARDI / MEURZH 16	MERCREDI / MERC'HER 17	JEUDI / YAOU 18	VENDREDI / GWENER 19
Salade Saladenn Chipolatas Chipolataoù Lentilles Fer Fromage blanc Formaj-gwenn	Champignons à la Grecque Togou-touseg mod Gres Lasagnes de légumes Lazagn legumaj Salade Saladenn Petit suisse Suis bihan Compote de pommes Yod avaloù	Salade d'endives Saladenn endiv Bourguignon Kig mod Bourgogn Haricots beurre Fav-melen Fromage Formaj-laezh Gâteau Katevenn	Maïs vinaigrette Maiz gwinégrenn Escalope de poulet Skalopenn yar Semoule à couscous Semoul kouskous Fruits de saison Frouezh ag ar mare	Saucisson sec Saosison sec'h Filet de poisson Tanavenn besk Pommes de terre et brunoise de légumes Avaloù-douar ha brunez legumaj Yaourt Yaourt
LUNDI / LUN 21	MARDI / MEURZH 22	MERCREDI / MERC'HER 23	JEUDI / YAOU 24	VENDREDI / GWENER 25
			REPAS ANGLAIS PRED SAOZ	
Salade de chèvre chaud Saladenn formaj-laezh gavr toe Pâtes à la Bolognaise Toazennoù mod Bologna Fromage râpé Formaj-laezh rasklet Liégeois Koavenn mod Liège	Pommes de terre au thon Avaloù-douar get toun Jambon à l'os Morzhed-hoc'h get he askorn Carottes Vichy Karot giz Vichy Glace Skornenn	Pâté de foie Formaj-avu Blanquette de volaille Blanketenn kig-ye Beignets de légumes Bigneuz legumaj Fromage Formaj-laezh Fruit de saison Frouezh ag ar mare	Assiette anglaise Asiedenn saoz Fish and chips Fish and chips Crumble Crumble	Potage de légumes Soubenn legumaj Riz cantonnais Riz mod Kanton aux légumes et œufs get legumaj hag uioù Fruit de saison Frouezh ag ar mare
LUNDI / LUN 29	MARDI / MEURZH 30	MERCREDI / MERC'HER 31		
Betteraves rouges Betrav-ruz Émincés de poulet Kig-ye skejennet Purée de potiron à la crème Flastrenn botiron get koavenn Fruit de saison Frouezh ag ar mare	Salade de riz Saladenn riz Rôti de porc Rost moc'h Haricots verts Fav-glas Fromage Formaj-laezh Petit suisse Suis bihan	Potage de légumes Soubenn legumaj Steak haché Kig-bevin drailhet Boulgour Boulgour Génoise aux fruits Jenoz get frouezh		

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

 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
