
















# MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE




**Du lundi 3 au vendredi 7 mars 2025**

Lundi 03 	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06	Vendredi 07
<p>Maïs  Maiz</p> <p> Pâtes aux légumes Toazennoù get legumaj</p> <p>Fromage râpé Formaj-laezh rasklet</p> <p>Fruit de saison  Frouezh ag ar mare</p>	<p>Salade Niçoise Saladenn giz Nisa</p> <p>Boulette d'agneau Boulig kig-oan</p> <p>Flageolets  Hariko-greun</p> <p>Mousse au chocolat  Skañvadell chokolad</p>	<p>Pâté de foie Formaj-avu</p> <p>Blanquette de volaille Blanketenn kig-yer</p> <p>Semoule à couscous  Semoul kouskous</p> <p>Fromage  Formaj-laezh</p> <p>Fruit de saison  Frouezh ag ar mare</p>	<p>Pamplemousse Pampel</p> <p>Filet de poisson Tanavenn besk</p> <p> Brocolis/riz  Brikoli/riz</p> <p>Yaourt  Yaourt</p>	<p>Potage de légumes  Soubenn legumaj</p> <p>Rôti de dinde Rost yar-Indez</p> <p>Beignets de légumes Bignezh legumaj</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 10 au vendredi 14 mars 2025**

Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13 	Vendredi 14
<p>Salade pommes de terre et thon Saladenn avaloù-douar ha toun</p> <p>Sauté de poulet Frinkadenn kig-yar</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  Yod</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's végétal Nuggets plant</p> <p>Ébly  Ébly</p> <p>Fromage  Formaj-laezh</p> <p>Fruit de saison  Frouezh ag ar mare</p>	<p>Salade verte  Saladenn</p> <p>Brandade de poisson Brandadenn besked</p> <p>Fromage-blanc  Formaj-gwenn</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 17 au vendredi 21 mars 2025**

Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21 
Salade d'endives aux noix Saladenn endiv get knaou	Taboulé  Taboule	Maïs  Maiz	 Œuf mayonnaise Ui maionez	Salade coleslaw  Saladenn gaolslaw
Émincé volaille façon kébab Kig.yerske jennet mod kebab	Rôti de porc Rost moc'h	Burger de veau Burger kig-leue	Filet de poisson Tanavenn besk	Pizza au fromage Pizza formaj-laezh
Purée aux carottes et panais Flastrenn karot ha panez	Petits pois  Piz-bihan	Gratin de choux fleurs Kreien kaol-fleur	Ratatouille  Ratatouilh	Salade  Saladenn
Flan au caramel  Flanenn garamel	Fruit de saison  Frouezh ag ar mare	Compote  Yod	Salade de fruits  Saladenn frouezh	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 24 au vendredi 28 mars 2025**

Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27 	Vendredi 28
	<b>Journée Orange</b>			
Radis Irvin-ruz	Carottes râpées  Karot rasklet	Friand au fromage Friant formaj-laezh	Salade de chèvre chaud Saladenn formaj-laezh gavr toemm	Salade de pommes de terre et fromage Saladenn avaloù-douar ha formaj-laezh
Chipolatas Chipolataoù	Escalope de poulet au cheddar Skalopenn yar get cheddar	Paleron Plankenn-skoaz	 Pâtes aux petits légumes Toazennoù get legumajoù munut	Poisson meunière Pesked mod ar velinerez
Lentilles  Fer	Purée de butternut  Flastrenn butternut	 Carottes Vichy/Ebly  Karot giz Vichy/Ebly	Fromage râpé Formaj-laezh rasklet	Ratatouille  Ratatouilh
Île flottante Enezenn àr-neuñv	Orange  Orañjenn	Fromage  Formaj-laezh	Fruit de saison  Frouezh ag ar mare	Yaourt  Yaourt
		Pommes au four  Avaloù forn		

## 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




Lundi 31 mars 2025

Lundi 31 				
Céleri rémoulade Ach Rémoulade  Omelette  Alumenn-uioù  Frites/salade  Avaloù-douar fritet/saladenn  Fromage blanc  Formaj-gwenn				

## 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.