

| MENU OCTOBRE 2024 - ROLLOÙ-MEUZIOÙ HERE 2024 | | | | |
|---|---|---|--|--|
| | MARDI 1 / MEURZH 1añ | MERCREDI / MERC'HER 2 | JEUDI / YAOU 3 | VENDREDI / GWENER 4 |
| | Betteraves Betrav-ruz Sauté de porc Frinkadenn voc'h Poêlée de légumes Paelonad legumaj Fromage blanc Formaj-gwenn | Champignons crus Togoù-touseg kriz Burger de veau Burger kig-leue Rösti aux légumes Rösti legumaj Far Breton Farz-forn | Salade Piémontaise Saladenn giz Piemont Filet de poisson Tanavenn besk Carottes Vichy Karot giz Vichy Fruit de saison Frouezh ag ar mare | Concombre Kokombr Cannelloni Cannelloni Salade Saladenn Flan au caramel Flanenn garamel |
| LUNDI / LUN 7 | MARDI / MEURZH 8 | MERCREDI / MERC'HER 9 | JEUDI / YAOU 10 | VENDREDI / GWENER 11 |
| | | | | Repas Oriental Pred ag ar Reter |
| Pamplemousse Pampel Escalope de poulet Skalopenn yar Haricots verts Fav-glas Mousse au chocolat Skañvadell chokolad | Carottes râpées Karot rasklet Chili Chili Sin carné hep kig Yaourt aux fruits Yaourt get frouezh | Choux-fleur Kaol-fleur Paëlla Paella Fromage Formaj-laezh Gâteau Katevenn | Cervelas Pennsac'henn Filet de poisson meunière Tanavenn besk mod ar velinerez Pommes de terre brunoise de légumes Avaloù-douar Brunez legumaj Fromage Formaj-laezh Fruit de saison Frouezh ag ar mare | Samoussa Samousa Couscous oriental Kouskous ag ar Reter Salade de fruits Saladenn frouezh |
| LUNDI / LUN 14 | MARDI / MEURZH 15 | MERCREDI / MERC'HER 16 | JEUDI / YAOU 17 | VENDREDI / GWENER 18 |
| Tomates Tomat Omelette Alumenn-uoù Frites Avaloù-douar fritet Compote de pommes Yod avaloù | Taboulé Taboule Sauté de dinde Frinkadenn yar-Indez Carottes Vichy Karot giz Vichy Fromage Formaj-laezh Fruit de saison Frouezh ag ar mare | Salade coleslaw Saladenn gaolslaw Rôti de porc Rost moc'h Beignets de légumes Bignez legumaj Yaourt au miel Yaourt get mel | Velouté de potiron Voulouzenn botiron Escalope de poulet au cheddar Skalopenn yar get cheddar Purée de patates douces Flastrenn patat dous Fruit de saison Frouezh ag ar mare | Céleri rémoulade Ach Rémoulade Filet de poisson Tanavenn besk Riz/Ratatouille Riz/Ratatouilh Liegeois aux fruits Koaven frouezh giz Liège |
| LUNDI / LUN 21 | MARDI / MEURZH 22 | MERCREDI / MERC'HER 23 | JEUDI / YAOU 24 | VENDREDI / GWENER 25 |
| Maïs vinaigrette Maiz gwinègre Hachis Parmentier Hacheiz mod Parmentier Salade verte Saladenn Fromage blanc Formaj-gwenn | Concombre Kokombr Riz cantonnais Riz mod Kanton Omelette et légumes Alumenn get legumaj Fromage Formaj-laezh Compote de fruits Yod frouezh | Salade de pâtes Saladenn toazennoù Émincé de dinde Yar-Indez skejennet Haricots beurre Fav-melen Fromage Formaj-laezh Fruit de saison Frouezh ag ar mare | Betteraves rouges Betrav-ruz Filet de poisson Tanavenn besk Pommes de terre sautées Avaloù-douar melenet Fromage Formaj-laezh Pâtisserie Gwastell | Saucisson sec Saosion sec'h Pilon de poulet Morzhed-yar Petits pois Piz-bihan Fromage Formaj-laezh Fruit de saison Frouezh ag ar mare |
| LUNDI / LUN 28 | MARDI / MEURZH 29 | MERCREDI / MERC'HER 30 | JEUDI / YAOU 31 | |
| Pamplemousse Pampel Couscous aux légumes Kouskous get legumaj Falafels Falafeloù Flan Flanenn | Carottes râpées Karot rasklet Pâtes à la bolognaise Toazennoù mod Bologna Fromage râpé Formaj-laezh rasklet Salade de fruit Saladenn frouezh | Pâté de foie Formaj-avu Sauté de porc Frinkadenn voc'h Carottes Vichy Karot giz Vichy Fromage Formaj-laezh Fruit de saison Frouezh ag ar mare | Champignons crus Togoù-touseg kriz Filet de poisson Tanavenn besk Riz pilaf Riz pilav Fromage Formaj-laezh Glace Skornenn | |

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, get baraerion Sant-Teve

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

