

**MENU NOVEMBRE 2024 - ROLLOÙ-MEUZIOÙ DU 2024**

LUNDI / LUN 4	MARDI / MEURZH 5	MERCREDI / MERC'HER 6	JEUDI / YAOU 7	VENDREDI / GWENER 8
Radis noir râpé Irvin-du rasklet Chipolatas Chipolataoù Lentilles Fer Yaourt sucré Yaourt sukret	Betteraves rouges Betrav-ruz Pâtes Toazennoù Aux légumes get legumaj Fromage râpé Formaj-laezh rasklet Fruit de saison Frouezh ag ar mare	Potage de légumes Soubenn legumaj Burger de veau Burger kig-leue Carottes Vichy Karot giz Vichy Fromage Formaj-laezh Gâteau Katevenn	Maïs vinaigrette Maiz gwinêgenn Kébab Kebab Purée de potirons Flastrenn botiron Fromage blanc aux fruits Formaj-gwenn get frouezh	Rillettes Rilhet Filet de poisson meunière Tanavenn besk mod ar velinerez Boulgour/brocolis Boulgour/brikoli Fromage Formaj-laezh Fruit de saison Frouezh ag ar mare
LUNDI / LUN 11	MARDI / MEURZH 12	MERCREDI / MERC'HER 13	JEUDI / YAOU 14	VENDREDI / GWENER 15
ARMISTICE ARMISTIEZH	Salade de pdterre Saladenn avaloù-douar Boulette d'agneau Boulouïgoù kig-oan Haricots verts Fav-glas Fromage Formaj-laezh Fruit de saison Frouezh ag ar mare	Pamplemousse Pampel Émincé de poulet Kig-yar skejennet Pommes de terre sautées Avaloù-douar melenet Crème brûlée Koaven suilhet	Potage de Potimarron Soubenn botimaron Filet de poisson Tanavenn besk Ratatouille Ratatouilh Fromage Formaj-laezh Fruit de saison Frouezh ag ar mare	Endives aux noix et fromage Endiv get knaou ha formaj-laezh Nuggets végétales Nuggets plant Ébly Ébly Mousse au chocolat Skaïvadell chokolad
LUNDI / LUN 18	MARDI / MEURZH 19	MERCREDI / MERC'HER 20	JEUDI / YAOU 21	VENDREDI / GWENER 22
Salade Mexicaine Saladenn giz Mec'hiko Escalope de poulet Skalopenn yar Petits pois Piz-bihan Fromage Formaj-laezh Fruit de saison Frouezh ag ar mare	Carottes râpées Karot rasklet Cannellonis Cannelloni Salade Saladenn Yaourt Yaourt	Chou-fleurs vinaigrette Kaol-fleur gwinêgenn Émincé de porc Kig-moc'h skejennet Semoule à couscous Semoul kouskous Tarte aux pommes Tartenn avaloù	Salade Saladenn Brandade de poisson Brandadenn besked Aux patates douces get patat dous Fromage blanc Formaj-gwenn	Potage butternuts et chataignes Soubenn butternut ha kistin Bœuf bourguignon Kig-bevin giz Bourgogn Poêlée de légumes Paelonad legumaj Fruit de saison Frouezh ag ar mare
LUNDI / LUN 25	MARDI / MEURZH 26	MERCREDI / MERC'HER 27	JEUDI / YAOU 28	VENDREDI / GWENER 29
Tomates Tomat Omelette Alumenn-uoù Frites Avaloù-douar fritet Fromage Formaj-laezh 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	Céleri rémoulade Ach Rémoulade Escalope de poulet au cheddar Skalopenn yar get cheddar Purée de patates douces Flastrenn patat dous Fruit de saison Frouezh ag ar mare	Salade coleslaw Saladenn gaolslaw Rôti de porc Rost moc'h Beignets de légumes Bignezh legumaj Fromage Formaj-laezh Salade de fruits Saladenn frouezh	Velouté de potiron Voulouzenn botiron Filet de poisson Tanavenn besk Riz/Ratatouille Riz/Ratatouilh Liegeois à la vanille Koaven vanilla giz Liège

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](#)

