


MENU MARS 2022 - ROLLOÙ-MEUZIOÙ MEURZH 2022

	MARDI 01 - MEURZH 1añ	MERCREDI - MERC'HER 02	JEUDI - YAOU 03	VENDREDI - GWENER 04
	<p>Taboulé <i>Taboule</i></p> <p>Colombo de porc <i>Kolombo kiq-moc'h</i></p> <p>Purée de patate douce <i>Flastrenn patat dous</i></p> <p>Petits suisses <i>Suis-bihan</i></p> <p>Fruit de saison <i>Frouezh ag ar mare</i></p>	<p>Salade Piémontaise <i>Saladenn giz Piémont</i></p> <p>Steack haché <i>Kiq-bevin drailhet</i></p> <p>Petits pois <i>Piz-bihan</i></p> <p>Fromage <i>Formaj-laezh</i></p> <p>Compote <i>Yod-avaloù</i></p>	<p>Haricots verts vinaigrette <i>Fav-glas qwinégre</i></p> <p><i>Riz et lentilles</i> <i>Riz ha fer</i></p> <p><i>Aux légumes</i> <i>get legumaj</i></p> <p>Fromage blanc <i>Formaj-qwenn</i></p> <p>Pommes cuites au caramel <i>Avaloù poazhet get karamel</i></p>	<p>Betteraves rouges <i>Betrav-ruz</i></p> <p>Filet de poisson <i>Tanavenn besk</i></p> <p>Gratin de coquillettes aux blettes <i>Kreien krogenniçoù get beot</i></p> <p>Fromage <i>Formaj-laezh</i></p> <p>Fruit de saison <i>Frouezh ag ar mare</i></p>
LUNDI - LUN 07	MARDI - MEURZH 08	MERCREDI - MERC'HER 09	JEUDI - YAOU 10	VENDREDI - GWENER 11
<p>Houmous <i>Houmous</i></p> <p>Omelette <i>Alumenn-uoù</i></p> <p>Frites salade <i>Avaloù-douar fritet saladenn</i></p> <p>Compote <i>Yod-avaloù</i></p>	<p>Salade Ebly, Avocat, Fêta, Olives <i>Saladenn Ebly, avouez, feta, oliv</i></p> <p>Escalope de poulet <i>Skalopenn kiq-yar</i></p> <p>Haricots verts <i>Fav-glas</i></p> <p>Fromage blanc coulis de fruits <i>Formaj-qwenn chugon frouezh ruz</i></p>	<p>Salade <i>Saladenn</i></p> <p>Tartiflette <i>Tartiflet</i></p> <p>Fruit de saison <i>Frouezh ag ar mare</i></p>	<p>Salade Alsacienne <i>Saladenn giz Elzas</i></p> <p>Paupiettes de veau <i>Logodennoù kiq-leue</i></p> <p>Carottes Vichy <i>Karot mod Vichy</i></p> <p>Fromage <i>Formaj-laezh</i></p> <p>Glace <i>Skornenn</i></p>	<p>Carottes râpées <i>Karot rasklet</i></p> <p>Filet de poisson <i>Tanavenn besk</i></p> <p>Boullgour et épinards <i>Boullgour hag espinard</i></p> <p>Fruit de saison <i>Frouezh ag ar mare</i></p>
LUNDI - LUN 14	MARDI - MEURZH 15	MERCREDI - MERC'HER 16	JEUDI - YAOU 17	VENDREDI - GWENER 18
<p>Salade coleslaw <i>Saladenn gaol</i></p> <p><i>Couscous aux falafels</i> <i>Kouskous get falafel</i></p> <p>Fromage blanc <i>Formaj-qwenn</i></p> <p>Compote de pommes <i>Yod-avaloù</i></p>	<p>Pamplemousse <i>Pampel</i></p> <p>Rôti de porc <i>Rost moc'h</i></p> <p>Haricots beurre <i>Fav-melen</i></p> <p>Petit suisse <i>Suis-bihan</i></p> <p>Fruit de saison <i>Frouezh ag ar mare</i></p>	<p>Betteraves rouges <i>Betrav-ruz</i></p> <p>Bœuf Bourguignon <i>Kiq-bevin giz Bourgoan</i></p> <p>Pâtes <i>Toazennoù</i></p> <p>Fromage râpé <i>Formaj-laezh rasklet</i></p> <p>Gâteau <i>Katev</i></p>	<p>Saucisson sec <i>Saosison sec'h</i></p> <p>Filet de poisson <i>Tanavenn besk</i></p> <p>Ratatouille et Pommes de terre <i>Ratatouilh hag avaloù-douar</i></p> <p>Fromage <i>Formaj-laezh</i></p> <p>Fruit de saison <i>Frouezh ag ar mare</i></p>	<p>salade aux champignons <i>Saladenn get togoù-touseg</i></p> <p>Filet de dinde <i>Spilhenn yar-Indez</i></p> <p>Purée <i>Flastrenn</i></p> <p>Yaourt sucré <i>Yaourt sukret</i></p>
LUNDI - LUN 21	MARDI - MEURZH 22	MERCREDI - MERC'HER 23	JEUDI - YAOU 24	VENDREDI - GWENER 25
<p>Maïs vinaigrette <i>Maiz qwinégre</i></p> <p><i>Lasagnes aux légumes</i> <i>Lazagn get legumaj</i></p> <p>Salade <i>Saladenn</i></p> <p>Fromage blanc aux fruits <i>Formaj-qwenn get frouezh</i></p>	<p>Endives noix Gouda <i>Endiv knaou gouda</i></p> <p>Sauté d'agneau <i>Frinkadenn kiq-oan</i></p> <p>jardinière de légumes <i>Liorzhad legumaj</i></p> <p>Fromage <i>Formaj-laezh</i></p> <p>Fruit de saison <i>Frouezh ag ar mare</i></p>	<p>Radis <i>Irvin-ruz</i></p> <p>Emincés de dinde <i>Yar-Indez skejennet</i></p> <p>Boullgour <i>Boullgour</i></p> <p>Yaourt au miel <i>Yaourt get mel</i></p>	<p>Carottes râpées <i>Karot rasklet</i></p> <p>Steack haché <i>Kiq-bevin drailhet</i></p> <p>Petits pois <i>Piz-bihan</i></p> <p>Fromage <i>Formaj-laezh</i></p> <p>Fruit de saison <i>Frouezh ag ar mare</i></p>	<p>Céleri rémoulade <i>Ach Rémoulade</i></p> <p>Filet de poisson <i>Tanavenn besk</i></p> <p>Haricots verts <i>Fav-glas</i></p> <p>Riz au lait <i>Riz dre laezh</i></p>
LUNDI - LUN 28	MARDI - MEURZH 29	MERCREDI - MERC'HER 30	JEUDI - YAOU 31	
<p>Œufs dur <i>Uioù poazh-kalet</i></p> <p>Hachis Parmentier <i>Hacheiz mod Parmentier</i></p> <p>Salade <i>Saladenn</i></p> <p>Yaourt aux fruits <i>Yaourt get frouezh</i></p>	<p>Crêpe au fromage <i>Krampouezh get formaj-laezh</i></p> <p>Sauté de bœuf <i>Frinkadenn kiq-bevin</i></p> <p>Carottes Vichy <i>Karot mod Vichy</i></p> <p>Fruit de saison <i>Frouezh ag ar mare</i></p>	<p>Potage <i>Soubenn</i></p> <p>Pâtes <i>Toazennoù</i></p> <p>aux légumes <i>get legumaj</i></p> <p>Fromage râpé <i>Formaj-laezh rasklet</i></p> <p>Gâteau <i>Katev</i></p>	<p>Macédoine de légumes <i>Meskadenn legumaj</i></p> <p>Escalope de poulet <i>Skalopenn kiq-yar</i></p> <p>Riz Pilaf <i>Riz pilav</i></p> <p>Fromage <i>Formaj-laezh</i></p> <p>Fruit de saison <i>Frouezh ag ar mare</i></p>	

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

Les Baguettes et pains sont élaborés exclusivement avec de la farine BIO
Alejet eo 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

